Мой ленивый огород

Г.А. КИЗИМА

55 ЛЕТ ОПЫТА

ЗАГОТОВКИ И СОЛЕНЬЯ

БОЛЕЕ 1 000 000 ЧИТАТЕЛЕЙ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Малиновое варенье, овощные соленья, моченые яблоки, маринованный виноград и квашеная капуста – уже от одних названий разыгрывается аппетит. Чтобы все эти вкусности были на столе зимой, нужно потрудиться летом. В эту жаркую пору нелегко приходится хозяйкам. Не до отдыха. Но кухонный ад можно исключить из дачной программы, если выбрать именно те способы заготовки, которые требуют минимум сил и времени. Предлагаем обратить внимание на рецепты, собранные в этой книге садоводом с 55-летним стажем Галиной Александровной Кизимой. Все они автором и миллионами ее читателей опробованы и рекомендованы как невероятно вкусные, доступные и безопасные.

- Галина Кизима
  -
  - Основные способы консервирования фруктов и ягод
  - Технология приготовления варенья, джема, повидла, желе
  - Сахарный сироп в консервировании
  - Бланширование
  - Рецепты заготовки ягод и фруктов
  - Если у вас есть время. Заготовки ягод и фруктов
    - Джемы
    - Цукаты
    - Желе
    - Пастила
    - Мармелад
    - Фрукты и ягоды в сахаре
    - Варенье
    - Повидло
    - Сиропы
    - Компоты
    - Маринованные плоды и ягоды
    - Моченые плоды и ягоды
  - Правильное приготовление натурального вина в домашних условиях
    - Закваска для домашнего вина
    - Мезга
    - Прессование
    - Брожение
    - Вина

        - Ликеры
        - Пиво
        - Квасы
    - Для тех, кому не лень. Консервирование овощей

Галина Кизима
Заготовки и соленья

© Кизима Г. А., текст
© ООО «Издательство АСТ», 2015

* * *

Основные способы консервирования фруктов и ягод

Для консервирования выбираются безупречные фрукты и ягоды – свежие, здоровые, неповрежденные и целые. Лопнувшие и помятые фрукты и ягоды нужно переработать в соки, пюре или сварить из них варенье, мармелад или джем.

Существует несколько способов консервирования пищевых продуктов – сушка, квашение, маринование, варка с сахаром, охлаждение, замораживание, стерилизация и др.

Если речь идет о фруктах (ягодах), в первую очередь нужно говорить о таком виде консервирования, как мочение. При мочении к продукту добавляют сахар, чтобы обеспечить быстрое накопление молочной кислоты. Соль в этом случае не кладется. Наиболее благоприятна для молочнокислых бактерий температура 15–22 ˚С.

Свежие фрукты и ягоды можно также консервировать в высококонцентрированных растворах сахара (варенье, джем, повидло, желе и др.). Консервирующее действие сахара проявляется при концентрации его в варенье не менее 65 %, в повидле – не менее 60 %, в цукатах – не менее 75–80 %. Если концентрация сахара будет ниже, консервы следует стерилизовать или пастеризовать с последующей герметичной укупоркой.

Технология приготовления варенья, джема, повидла, желе

Варенье, джем, повидло, желе необходимо варить до полной готовности.

Готовность варенья можно определить по следующим признакам:

– прекращается интенсивное пенообразование, и при этой же силе огня масса начинает кипеть медленнее;

– пенка собирается в центре емкости, в которой варится варенье, и не расходится по краям, ягоды не всплывают, а равномерно распределяются в сиропе;

– капля сиропа, опущенная на стекло или блюдце, при остывании не расплывается.

Температура кипения варенья в конце варки при последующей герметичной укупорке должна быть около 105 ˚С, а при хранении без герметичной укупорки – около 108 ˚С.

Готовность джема определяется небольшой пробой на блюдце. Если от уваренной пробы не отделяется сахарный сироп, джем готов для расфасовки.

Для определения **готовности желе** каплю кипящего продукта опускают в стакан с холодной водой. Если она не растворится, а опустится на дно, желе готово. Можно также опустить каплю желе на промокательную бумагу. Оно считается готовым, если на бумаге не образуется влажное пятно.

Готовность повидла определяют пробой на стекле или тарелке. Если уваренная масса не растекается, повидло готово.

Готовые варенье, джем, желе и повидло в большинстве случаев герметически укупоривают. Их можно хранить и без герметической укупорки, но срок хранения при этом сокращается.

Сахарный сироп в консервировании

На 1 кг всех консервов из всех продуктов, кроме цитрусовых, готовят 1 л сиропа (килограмм цитрусовых корок не покрывается указанным количеством сиропа, поэтому для них на 1 кг готовят минимум 1,5 л).

Сахарный сироп желательно готовить на воде, в которой бланшировались продукты, подлежащие консервированию.

Сахарный сироп должен быть чистым и прозрачным. Если после фильтрации он остается мутным, его осветляют. Для этого его охлаждают до температуры 45–50 °С и добавляют хорошо взбитый яичный белок, тщательно перемешивают смесь и доводят до кипения. Пену с поверхности сиропа снимают шумовкой, а горячий осветленный сироп фильтруют через 3–4 слоя марли. На 5 л сиропа требуется 1–$^1/_5$ ч. белка одного яйца.

Все консервы, приготовленные с сахаром, могут употреблять и больные диабетом, но при этом сахар в таком случае заменяют сорбитом или ксилитом. Кроме того, консервы для больных диабетом нужно готовить из недозрелых плодов (в них содержится меньше сахара). Концентрация сиропа для компота в таком случае должна быть 15–20 % (185 г сорбита или 250 г ксилита на 1 л воды).

Бланширование

Бланширование (бланшировка) заключается в предварительной обработке плодов в горячей или кипящей воде с последующим охлаждением в холодной воде. Большинство плодов перед консервированием бланшируют.

Сливы бланшируют в кипящей воде, чтобы на кожице образовались невидимые трещины (сетка), которые предохраняют от разваривания и растрескивания.

При бланшировании яблок, груш, айвы размягчается ткань плодов, улучшается цвет и повышается качество консервов.

Бланширование плодов в зависимости от их вида, степени зрелости и величины плодов длится от нескольких секунд до часа с момента закипания воды.

После бланширования продукты извлекают из кипящей воды и охлаждают проточной водой. Такая обработка способствует укреплению ткани, вытеснению воздуха из продукта, в результате чего при дальнейшей термической обработке он не разваривается.

В данной книге вы найдете описание всевозможных способов консервирования фруктов и ягод, полезные советы и ответы на самые разные вопросы, связанные с обработкой плодов. Благодаря ей вы сможете уютнее чувствовать себя на кухне!

Рецепты заготовки ягод и фруктов

Урюк

Половинки абрикосов с суховатой мякотью кладут в таз, засыпают сахаром, оставляют на ночь. Утром ставят на слабый огонь и, помешивая, доводят до кипения, потом дают стечь соку, раскладывают на противне и сушат в духовке на слабом огне с приоткрытой дверцей. Получаются желтые чистые абрикосы.

«Июньское» наслаждение

Клубника, сахар.

Клубнику чистят, моют, выкладывают в кухонный комбайн, добавляют сахар (чем больше сахара вы добавите, тем меньше клубника будет превращаться в лед), все взбивают. Полученную смесь выкладывают в контейнер и ставят в морозильную камеру.

Желе из персиков

Желе готовят из персикового сока. Свежеотжатый сок помещают в эмалированную кастрюлю и добавляют сахарный песок из расчета 600 г на 1 кг сока. Смесь доводят до кипения и полного растворения сахара и в горячем виде фильтруют через 3–4 слоя марли.

Профильтрованный сок уваривают до уменьшения первоначального объема примерно на $^1/_3$ (по замеру).

После уваривания готовое желе в горячем виде расфасовывают в сухие нагретые банки, герметически укупоривают их крышками и охлаждают при комнатной температуре, не переворачивая вниз горлышками. Из оставшихся после получения сока выжимок можно приготовить джем.

Желе из яблочного сока

Из свежего сока можно получить желе хорошего качества. Для улучшения вкуса и цвета желе в яблочный сок можно добавить 10–15 % консервированного сока малины, черной смородины или вишни.

Яблочный сок или смесь соков для изготовления желе дополнительно фильтруют, сливают в эмалированную кастрюлю, добавляют сахар (800 г на 1 л сока).

Смесь нагревают до 80–90 ˚С, помешивая, до полного растворения сахара. Затем сироп фильтруют через 3–4 слоя марли, вновь помещают в эмалированную кастрюлю и уваривают до температуры кипения 104 ˚С.

Уваренную массу при температуре 80–90 ˚С расфасовывают в сухие нагретые банки, герметически укупоривают прокипяченными крышками и, не переворачивая, ставят в прохладное место.

Желе из рябины

Желе готовят из натурального осветленного сока. Его наливают в эмалированную кастрюлю, ставят на небольшой огонь, нагревают до 70–85 ˚С и добавляют сахар (800 г на 1 л сока). После полного растворения сахара сок фильтруют через 3–4 слоя марли, сливают в кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема на $^1/_5$—$^1/_4$ части (по замеру).

Уваренную горячую массу (температура 75–80 ˚С) разливают в нагретые сухие банки, герметически укупоривают их и, не переворачивая, охлаждают.

Желе из черники

Желе готовят из натурального осветленного сока черники. Сок наливают в эмалированную кастрюлю, добавляют сахар (800 г на 1 л сока), доводят до кипения, постоянно помешивая, пока растворится весь сахар.

Полученную горячую смесь фильтруют через фланель или 3–4 слоя марли, вновь помещают в эмалированную кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема на $^1/_5$—$^1/_4$ части (по замеру).

Готовое кипящее желе расфасовывают в сухие нагретые банки, накрывают их прокипяченными лакированными

крышками, герметически укупоривают и охлаждают не переворачивая.

Желе из красной смородины (холодный способ)

Сок красной смородины, пожалуй, единственный, из которого можно приготавливать желе холодным способом. Ягоды берут чуть недозрелыми, моют вместе с косточками, чтобы не вытек сок, сушат на полотенце или марле и, обобрав стебельки, хорошо разминают ягоды деревянной толкушкой. Сок отжимают, кладут в него сахар из расчета $1^1/_4$ стакана сахара на стакан сока. Тщательно растирают смесь, пока сахар полностью не растворится.

Полученную массу разливают в мелкую сухую стеклянную посуду (в баночки из-под майонеза), накрывают пергаментной бумагой, калькой или фольгой и завязывают.

Первые 2–3 дня желе хранят в прохладном месте, а потом при комнатной температуре.

Пастила из боярышника

Пюре из боярышника – 1 кг, сахар-песок – 200 г

В пюре из боярышника добавляют сахар, перемешивают, раскладывают сантиметровым слоем на деревянные лотки и сушат в духовке.

Пастилу из боярышника чаще делают без сахара.

Пастила из ежевики

Ежевика – 1 кг, сахар-песок – 500 г

Отобранную и промытую ежевику ставят в духовку на 10–12 мин., протирают через сито, смешивают с сахаром, уваривают в духовке до нужной густоты, раскатывают слоем в 1 см и ставят сушить в духовку при слабом нагреве.

Пастила из калины

Ягоды калины – 1 кг, сахар-песок – 800 г, вода – 1 стакан

Отобранные и промытые ягоды калины бланшируют 3 мин., воду сливают, заливают ягоды стаканом свежей воды и варят до

размягчения. Протирают через сито, добавляют сахар и уваривают до тестообразной консистенции.

Полученную массу перекладывают на деревянные лотки и подсушивают в духовке. Хранят в сухом, прохладном месте.

Пастила облепиховая

Выжимки облепихи – 1 кг, сахар-песок – 600 г.

Выжимки облепихи пропускают через мясорубку смешивают с сахаром, на деревянном лотке раскатывают смесь толщиной в 1 см, подсушивают в духовке или в комнате, режут ромбиками, пересыпают сахарной пудрой или сахаром, складывают в стеклянные банки.

Боярышник, протертый с сахаром

Плоды промыть, удалить косточки, бланшировать 2–3 мин. Слить воду, протереть через сито, постепенно добавляя сахар из расчета 300 г на килограмм ягод.

Разложить массу в банки, посыпать сверху сахаром и плотно закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.

Свежие ягоды лимонника в сахаре

Ягоды моют в холодной воде, отделяют от плодоножек, слегка обсушивают, перемешивают с двойным количеством сахара, укладывают в банки и закрывают крышками. В таком виде ягоды могут храниться в течение года и более, их можно использовать к чаю.

Облепиха, протертая с сахаром

Ягоды тщательно моют в холодной воде, откидывают на сито или дуршлаг; когда они высохнут, кладут их в миску с высокими краями.

На килограмм ягод берут килограмм сахара, размешивают ягоды с сахаром до появления сока, перемешивают, раскладывают в банки, а сверху посыпают сахаром.

Пастила рябиновая

Рябина – 1 кг, сахар-песок – 600 г.

Ягоды рябины бланшируют 10 минут, откидывают на дуршлаг, протирают через сито, смешивают с сахаром, раскладывают слоем 1–1,5 см на деревянных лотках и сушат в слабо нагретой духовке.

Черная смородина, протертая с сахаром

Смородину очищают от веточек и чашелистиков, тщательно моют в холодной воде, пропускают через мясорубку или давят деревянной ложкой; добавляют сахар (из расчета: на килограмм смородины 1,5–2 кг сахара) и хорошо перемешивают.

Полученную смесь выкладывают в банки и закрывают крышками. Хранят в темном, прохладном месте.

Черная смородина цельная с сахаром

Ягоды очищают от плодоножек и чашелистиков, моют в холодной воде, откидывают на дуршлаг или решето, дают воде стечь. Когда ягоды обсохнут, их укладывают в сухие банки, чередуя слой ягод и слой сахара, накрывают плотной бумагой и обвязывают шпагатом.

Можно заготовить черную смородину и без сахара. Ягоды плотно укладывают в сухие бутылки, закупоривают их прокипяченными пробками, обвязывают шпагатом и заливают сургучом. Заготовленная таким образом смородина полностью сохраняет вкус, аромат и свежесть ягод. Из них зимой можно готовить компоты, соки, сиропы, кисели, начинки для пирогов.

Хранить бутылки со свежей смородиной надо обязательно в погребе или в холодильнике.

Малина, протертая с сахаром

Ягоды перебирают, удаляют поврежденные, мятые. Если есть личинки малинового жучка (белые червячки), ягоды опускают на 10–15 мин. в подсоленную воду (из расчета 20 г соли на литр воды), и личинки всплывают.

Ополаскивают малину на дуршлаге холодной водой, протирают через сито, добавляют сахар (1,5 кг на 1 кг малины), хорошо размешивают, чтобы сахар полностью растворился, раскладывают в сухие банки, закрывают крышками.

Хранят в темном, прохладном месте.

Свежие ягоды в сахаре

Ягоды перебирают, моют в холодной воде, удаляют плодоножки, косточки, пересыпают (половина нормы) сахаром, перекладывают в банки и снова засыпают сверху сахаром, чтобы ягод не было видно. Когда ягоды осядут и появится сироп, добавляют еще сахар. Сахар на поверхности должен быть все время сухим.

Наполненные банки закрывают пергаментной бумагой и плотно обвязывают шпагатом, хранят в прохладном месте. Законсервированные таким образом ягоды зимой можно использовать для приготовления киселей, компотов, желе, кремов, а также для начинки.

На килограмм ягод – 1,5 кг сахара-песка.

Крыжовник в собственном соку

Крыжовник чистят и моют, добавляют сахар (на 1 кг ягод 500 г сахара) и сок малины (200 г сока на 1 кг ягод), ставят на огонь и нагревают, но не доводят до кипения, непрерывно помешивая, чтобы не пригорело. Через 5–7 мин. снимают с огня, выкладывают в банки и укупоривают крышками.

Яблоки дольками в сиропе

Кипятят сироп, взяв 2 л яблочного сока или воды (за отсутствием сока) на 0,5 кг сахара, опускают в него 2,5 кг нарезанных дольками яблок и кипятят 1–2 мин. Затем чистой (прокипяченной) ложкой с дырочками вынимают яблоки из сиропа и перекладывают в ошпаренную кипятком трехлитровую банку, заливают кипящим сиропом, закрывают крышкой и закатывают.

Такие яблоки сохраняют аромат и хороши не только в качестве начинки для пирогов, но и сами по себе, как десерт, особенно с молоком, сливками, сметаной.

«Холодное варенье» из крыжовника

Крыжовник – 1 кг, сахар-песок – 1,5 кг.

Крыжовник чистят, моют и дают стечь воде, откинув на дуршлаг или решето. Затем ягоды пропускают через мясорубку, засыпают сахаром, хорошо перемешивают и раскладывают в банки.

Пюре из свежих ягод впрок

Спелые ягоды земляники, черной смородины, малины очищают от плодоножек, моют в холодной воде, откидывают на дур шлаг, чтобы стекла вода. Затем протирают через сито.

На стакан пюре берут $2^1/_2$ стакана сахара. Перемешивают и ставят не менее чем на 6 часов в холодное место, периодически помешивая.

Пюре раскладывают в банки и закрывают.

Используют для начинок пирогов, пирожков, тортов, для приготовления киселей, компотов, сладких соусов.

Заготовка для пирогов из любых фруктов

Из фруктов и ягод можно сделать заготовки в виде начинок для пирогов: сахара при этом идет немного, а получившаяся масса в виде повидла очень хороша для пирогов, блинчиков, оладий, да и просто к чаю.

Такие заготовки делают из яблок, слив, вишен и т. д.

Очищенные яблоки режут на дольки, засыпают сахаром (100–200 г на 1 кг яблок в зависимости от их сладости), ставят на медленный огонь, нагревают, но не доводят до кипения, непрерывно помешивая в течение 5 мин., сразу раскладывают в банки и закрывают.

Можно приготовить эту начинку и другим способом: нарезанные яблоки плотно уложить в банки, пересыпать сахаром (на литровую банку 100–200 г сахара в зависимости от сладости яблок), налить по четверти стакана кипяченой воды, закрыть крышками и стерилизовать 15 мин.

Клубника в собственном соку

Ягоды перебирают, чистят, моют, дают стечь воде. Затем клубнику укладывают в банки, пересыпают сахаром, накрывают крышками, стерилизуют (не доводя до кипения) 5-10 мин.

и закатывают.

На килограмм клубники – 300 г сахара.

Варенье-пятиминутка

Цедра цитрусовых, сахар.

Из цедры (именно она содержит больше всего полезных веществ) можно сделать очень полезное варенье-пятиминутку. Для этого нужно не выкидывать кожуру цитрусов, а резать ее на мелкие кусочки и складывать в банку пересыпая сахаром.

Когда банка наполнится, ее содержимое перекладывают в кастрюлю, доводят до кипения и варят на самом маленьком огне 5–7 мин.

«Ленивый» джем из айвы или твердых груш

Айва или груши – 2 кг, сахар – 1 кг.

Фрукты натирают на крупной терке. Перемешивают с сахаром и наполняют банки.

Стерилизуют 1,5 ч. Затем закатывают.

Варенье земляничное (1)

Земляника – 400 г, сахар-песок – 400 г.

Варят сироп из воды с сахаром, кладут в него землянику (чем крупнее ягоды, тем лучше) и дают несколько раз вскипеть; протирают смесь через сито; в полученный сироп кладут свежие отборные ягоды, проваривают их немного и, осторожно вынув ягоды, складывают их в банки, а сироп еще уваривают и затем заливают им ягоды, приготовленные в банках.

Варенье земляничное (2)

Земляника – 400 г, сахар-песок – 400 г.

Заливают сахар стаканом воды и варят на медленном огне. Когда сироп уварится до надлежащей густоты, в него кладут ягоды и варят на самом медленном огне, наблюдая, чтобы ягоды не разварились.

Варенье земляничное (3)

Земляника – 400 г, сахар-песок – 400 г.

Сахар насыпают слоем на дно таза для варенья; на этот слой кладут слой ягод и опять засыпают их сахаром так, чтобы ягод не было видно. В таком состоянии оставляют ягоды на сутки-двое, после чего ставят на огонь и дают закипеть только один раз.

Сваренные таким образом ягоды останутся целыми.

Брусника в сиропе

Брусника – 1 кг, сахар-песок – 300 г.

Зрелую бруснику перебирают, моют в холодной воде и кладут в банку. Для приготовления сиропа в кастрюлю всыпают сахар, вливают 2 стакана воды, добавляют лимонную цедру, ставят на огонь, дают прокипеть, процеживают и охлаждают. Холодным сиропом заливают бруснику, закрывают банку пергаментной бумагой и обвязывают шпагатом. Хранят бруснику в прохладном месте.

Подавать к жареному мясу, птице или дичи.

Варенье из малины без воды

Малина – 400 г, сахар-песок – 600 г.

Свежую спелую малину высыпают в чистый, приготовленный для варки таз, засыпают сахаром, оставляют на всю ночь в прохладном месте. Когда сахар растворится и ягоды дадут сок, ставят на медленный огонь. Через 18–20 мин. постепенного кипячения варенье готово.

Сырое варенье

Сырое варенье готовят из черной и красной смородины, облепихи, голубики, крыжовника, клюквы, черники, брусники. Эти ягоды содержат значительное количество органических кислот, благодаря чему хорошо сохраняются без длительной тепловой обработки, просто залитые сахарным сиропом или смешанные с сахаром.

Ягоды перебирают, у смородины и крыжовника удаляют засохшую чашечку цветка, тщательно промывают и откидывают на сито или чистую ткань, чтобы просохли. Затем их ссыпают в эмалированную кастрюлю и растирают деревянным пестиком либо пропускают через ошпаренную кипятком мясорубку. К

ягодам добавляют сухой сахарный песок из расчета 1,5–2 кг песка на 1 кг ягод и тщательно перемешивают. Полученную массу раскладывают в чистые банки и закрывают полиэтиленовыми крышками либо пергаментом.

Заготовленные таким способом ягоды хранят в прохладном помещении (погребе) или домашнем холодильнике. В осенние и зимние месяцы банки можно выставить на балкон, лоджию: благодаря большому количеству сахара сырое варенье не замерзает.

В клюкву и бруснику можно вообще не добавлять сахар, поскольку в этих ягодах много бензойной кислоты, являющейся хорошим консервантом. Их просто заливают остуженной кипяченой водой из расчета 0,5 л воды на 1 кг ягод; в воду по желанию добавляют немного корицы, гвоздики.

Черешня натуральная

Черешню сортируют по степени зрелости, очищают от плодоножек, удаляют поврежденные плоды, моют, дают стечь воде и плотно укладывают в сухие чистые банки.

Наполненные плодами банки заливают горячей водой (температура 60 ˚С), накрывают прокипяченными крышками и помещают в емкость с водой, нагретой до 45–50 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Так как в черешне мало кислоты, то на 1 л воды рекомендуется добавлять 1 г лимонной кислоты.

Малина натуральная

Подготовленные ягоды плотно (при частом встряхивании) укладывают в стерилизованные и остывшие банки, накрывают банки крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 45–50 ˚С. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Вишня натуральная

Подготовленные вишни с косточками плотно укладывают в банки доверху, заливают кипящей водой, накрывают банки прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 45–50 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 20 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Абрикосы натуральные

Отбирают свежие, плотные плоды с неяркой оранжевой окраской, одинаковые по величине. Отсортированные абрикосы моют, удаляют поврежденные, сморщенные плоды и очищают от плодоножек.

Натуральные абрикосы можно готовить целыми с косточкой, но для экономии тары их разрезают на половинки по бороздке и удаляют косточки. Половинки плотно укладывают в чистые сухие банки, немедленно заливают кипящей водой, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин., 3 л – 25 мин. Во время стерилизации кастрюля должна быть накрыта крышкой.

После обработки банки немедленно герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Натуральные абрикосы являются полуфабрикатом, который можно использовать для приготовления компота, киселя, соуса, начинки для пирогов, варки варенья и джема.

Персики натуральные

Персики сортируют по степени зрелости и окраске, очищают от плодоножек, моют, разрезают по бороздке на половинки, удаляют косточки, плотно укладывают в чистые сухие банки и заливают кипящей водой.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками, укладывают в кастрюлю с водой, нагретой до 55–60 ˚С, и стерилизуют. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин. После обработки банки герметически укупоривают и охлаждают.

Дынный аромат

Чистят дыню от кожуры и семян, режут на кусочки. Складывают в стерилизованные банки и заливают сиропом: на 2 л кипяченой воды – 1 ч. ложка лимонной кислоты и 1 стакан сахара. Стерилизуют 10 мин. (банка 0,5 л). Закатывают.

Ежевика натуральная

Целые и плотные ягоды тщательно моют, дают воде стечь, укладывают их в сухие чистые банки и заливают кипящей водой или соком ежевики.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 9-10 мин., 1 л – 10–12 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Черника натуральная

Ягоды подготавливают так же, как для компота, укладывают в чистые сухие банки, слегка утрамбовывая деревянной лопаточкой. Наполняют банки доверху, заливают прокипяченной водой (температура 50–60 ˚С), накрывают их прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 45–50 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 9-10 мин., 1 л – 10–12 мин. По окончании обработки банки герметически укупоривают и охлаждают.

Компот клубнично-черешневый

Для приготовления компота берут 50 % клубники и 50 % черешни. На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: 2 кг клубники, 2 кг черешни и 640 г сахара.

Подготовленные ягоды вперемешку укладывают в чистые сухие банки и заливают сахарным сиропом 35 %-ной концентрации (400 г сахара и 750 мл воды на 1 л сиропа), температура которого не должна превышать 50–60 ˚С.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и

устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 40 ˚С, для стерилизации или пастеризации.

Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин., а время пастеризации при 85 ˚С соответственно 15 мин. и 20 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот вишнево-черешневый

Для такого компота рекомендуется брать 50 % вишен и 50 % черешен. На 10 банок компота вместимостью 0,5 л необходимо: 1,3 кг вишен, 1,3 кг черешен и 400 г сахара.

Подготовленные плоды вперемешку плотно укладывают в банки и заливают 25 %-ным сиропом (280 г сахара и 830 мл воды на 1 л сиропа), температуры 80–85 ˚С.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками, помещают в емкость с горячей водой и стерилизуют при температуре 100 ˚С (банки емкостью 0,5 л – 10–15 мин., 1 л – 20 мин.).

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Моченые яблоки с рябиной

Яблоки – 5 кг, рябина – 5 кг, сахар-песок – 500 г, соль – 100 г, вода – 10 л

Подготовленные яблоки и рябину укладывают в бочку и заливают охлажденным раствором, приготовленным из воды, сахара и соли. Выдерживают в прохладном месте 30 дней.

Моченый виноград

Используют столовые или винные сорта винограда с плотной кожицей.

Отбирают крепкий, зрелый, с крупными, здоровыми, хорошо развитыми ягодами виноград, моют его несколько раз в холодной воде и укладывают в банки, пересыпав каждый ряд мелко смолотыми и просеянными семенами горчицы.

На 10 кг винограда надо класть 500–600 г семян горчицы.

Затем в банки очень осторожно наливают с одного конца

чистую холодную воду, чтобы она полностью покрыла виноград, плотно закрывают пергаментной бумагой и ставят на хранение в прохладном месте.

Продукт готов к употреблению через 20–25 дней.

Моченый виноград очень вкусный, ароматный. Его сок, чуть кисловатый, можно пить.

Моченая брусника

Для мочения впрок бруснику надо выбирать зрелую, крепкую и яркого цвета; брусника темно-красная не хранится долго, а бледно-розовая – невкусная. Перед мочением перебирают ягоды и моют их в холодной воде, отделяя сор и листочки. Мочить лучше в стеклянных банках, чем в кадках, потому что от деревянной посуды, как бы она ни была чиста, брусника всегда закисает.

На 7 кг брусники берут 50 г мелкой соли и 0,5 кг меда или 300 г сахара. Соль и мед, или сахар, кипятят в достаточном количестве воды, снимая пену, остужают и заливают бруснику. Такая брусника очень вкусна и хорошо хранится.

Изюм из черноплодной рябины

1,5 кг ягод, 2 ст. воды, 1 ст. сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты.

Сварить сироп и залить ягоды.

Варить на медленном огне, снимая пену.

Процедить через дуршлаг, чтобы не оставалось сиропа.

На доску настелить бумагу и разложить ягоды в один слой, вялить в течение 3–4 суток в сухом и теплом месте.

Сложить ягоды в банку и держать на кухонной полке для хранения.

Из остатков сиропа сделать еще одну порцию изюма или добавить водку – получится ликер.

Если ягоды не досушить – они заплесневеют, а если пересушить – они станут невкусными.

Рецепт Г. Нагаевой.

Примечание. Для детей гораздо полезнее цукаты из овощей и фруктов, нежели конфеты.

Изюм из ирги

1 кг ягод ирги, 0,5 ст. сахара.

Ягоды обдать кипятком, выложить на противень, пересыпая сахаром.

Поместить в духовку, нагретую до 100 °С, выдержать в духовке, постоянно перемешивая, до полного растворения сахара.

Снизить температуру до 50 °С и подвялить примерно 30–40 мин.

Вынуть противень из духовки и окончательно досушить изюм при комнатной температуре.

Сложить в коробки и хранить в сухом месте.

Рецепт М. Калугиной.

Вяленая тыква и дыня

Отобрать плоды с плотной мякотью.

Вымыть, очистить от кожуры, семян и размягченной мякоти, нарезать полосками толщиной 2–3 см, длиной 5–7 см.

Разложить на смоченную ткань или плотную бумагу на противень.

Поставить в духовку и подвялить при температуре не выше 60 °С около 10 ч.

Духовку следует держать слегка приоткрытой для удаления влаги.

Затем следует открыть духовку и досушить подвяленные дольки.

Хранить в коробках в сухом помещении.

Яблочный сыр

1 кг пюре из яблок, 500 г меда, 250 г сахара.

К протертому яблочному пюре добавить 500 г меда и 250 г сахара, гвоздику, мускатный орех и лимонный сок по вкусу. Хорошо перемешать.

Массу уварить до загустения, поставив миску в таз с водой. Нагревание прекратить, когда содержимое начинает отслаиваться от дна и стенок миски.

Кусок плотной ткани смочить в воде, расстелить на решете и выложить на него массу. Положить гнет и подождать, пока стечет вся жидкость.

Твердую оставшуюся массу прямо на полотне поставьте в теплую духовку и запекайте до тех пор, пока сверху не образуется румяная корочка.

На основе отжатой жидкости получается прекрасный компот или кисель.

Сыр очень вкусен, и его можно долго хранить в холодильнике.

Цукаты и сироп из японской айвы

1 кг плодов айвы японской, 1 кг сахара.

Плоды нарезать как можно тоньше и перемешать с сахаром.

Выдержать эту массу, временами перемешивая, двое суток, пока весь сахар не растворится. Проварить до прозрачности долек.

Сироп слить или процедить через сито (стекает долго – не менее 12 ч).

Сироп пастеризовать и хранить в холодильнике. Его добавляют вместо кислоты для ароматизации тортов, печений или салатов.

К оставшимся долькам айвы присыпают сахарной пудры, чтобы не слиплись, и высушивают в слабо нагретой духовке.

Получаются очень вкусные и ароматные цукаты.

Можно использовать оставшиеся от приготовления сиропа плоды айвы, добавив к другим ягодам, например аронии, и сварить варенье или джем.

Если у вас есть время. Заготовки ягод и фруктов

Джемы

Для приготовления джемов можно использовать самые различные фрукты и овощи – черешню, вишню, абрикосы, персики, землянику, клубнику, инжир, а также морковь, зеленые помидоры и т. д., сахар или сироп. Сахар лучше просеивать.

Готовый джем раскладывают в стеклянные банки в горячем состоянии и не допускают его желирования в посуде, в которой его варили.

Закрывают банки пергаментной бумагой или калькой, когда джем уже остыл. Хранят в сухом, прохладном помещении.

Джем из смеси клубники с красной смородиной

Подготовленные ягоды помещают в эмалированный таз, добавляют измельченную на мясорубке красную смородину (400 г на 1 кг клубники) и пересыпают сахаром (1 кг на 1 кг смеси). Смесь выстаивают 14–16 ч, затем проваривают 10–15 мин., клубнику извлекают, а сироп продолжают варить до тех пор, пока капля сиропа, опущенная в стакан с холодной водой, не упадет шариком на дно.

В готовое желе опускают клубнику и варят до готовности. Перед расфасовкой джема в банки его следует охладить. В противном случае клубника сконцентрируется в верхней части банки.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и помещают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 40–50 °С, для пастеризации. Время пастеризации при температуре 85 °С для банок вместимостью 0,5 л – 20 мин., 1 л – 30 мин.

После обработки банки герметически укупоривают и охлаждают не переворачивая.

Джем из малины

Подготовленную малину погружают в кипящий сахарный сироп (на 1 кг ягод 1 кг сахара и 430 мл воды) и уваривают до полной готовности.

В кипящем состоянии джем расфасовывают в горячие банки, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Джем из абрикосов

Подготовленные абрикосы разрезают на половинки, удаляют из них косточки и бланшируют в сахарном сиропе 10 %-ной концентрации в течение 10–20 мин. Сироп готовят из расчета 360 мл воды и 40 г сахара на 1 кг плодов.

После бланширования в абрикосы всыпают сухой просеянный сахар из расчета 1060 г сахара на 1 кг плодов и варят джем при частом помешивании, не допуская пригорания.

Для получения однородной консистенции джема плоды абрикосов после бланширования пропускают через мясорубку с решеткой, имеющей отверстия диаметром 6–7 мм.

Для получения джема плотной консистенции рекомендуется за 10–15 мин. до окончания варки добавить в него до 15 % сока или пюре из крыжовника, яблок либо айвы.

Готовый горячий джем расфасовывают в сухие подогретые банки, герметически укупоривают жестяными крышками и охлаждают. В случае приготовления джема из сладких сортов абрикосов во избежание его засахаривания на каждый килограмм подготовленных плодов добавляют 2–3 г лимонной или винно-каменной кислоты.

Джем из слив

Подготовленные сливы разрезают по бороздке ножом из нержавеющей стали на половинки и удаляют косточки. В эмалированную кастрюлю или таз наливают воду из расчета $^3/_4$ стакана воды на 1 кг слив, выкладывают сливы, ставят на огонь и проваривают в течение 10–15 мин. После этого в кастрюлю добавляют хорошо просеянный сахарный песок (1,1 кг на 1 кг слив) небольшими порциями, чтобы сахар лучше растворился. После полного растворения сахара джем уваривают до готовности при частом помешивании, не допуская пригорания.

Горячий джем раскладывают в горячие сухие банки доверху, накрывают их прокипяченными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Джем из алычи

Джем из алычи варят без косточек. Подготовленные плоды помещают в эмалированный таз, добавляют воду ($^3/_4$ стакана на 1 кг плодов) и проваривают 10–15 мин., добавляют сахарный

сироп 75 %-ной концентрации, приготовленный из расчета на 1 кг алычи 1,2 кг сахара и 400 мл воды. После добавления сахарного сиропа массу уваривают до готовности при постоянном помешивании, не допуская пригорания.

Готовый горячий джем разливают в подогретые сухие банки, накрывают их прокипяченными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают.

Джем из груш

Для джема отбирают мелкие твердые груши. Их моют, режут мелкими кусочками, удаляя сердцевину, укладывают в эмалированный таз, послойно пересыпают сахаром (500 г на 1 кг подготовленных груш) и оставляют на 24 ч для выделения сока и впитывания плодами сахара.

На следующие сутки таз ставят на огонь, добавляют 2–3 г лимонных корочек, 2–3 шт. гвоздики или 0,05 г ванилина на 1 кг подготовленных груш. После варки в течение 1 ч груши становятся прозрачными и джем считается готовым.

Горячий джем фасуют в подогретые сухие банки, накрывают их прокипяченными крышками, герметически укупоривают и охлаждают. При хранении готового продукта без герметической укупорки в горячий джем добавляют коньяк (3–5 ст. ложек на 1 кг джема), перемешивают, разливают в тару и завязывают целлофаном или пергаментной бумагой.

Джем из яблок

Хорошо промытые яблоки очищают от кожицы (можно и не очищать, если кожица мягкая), нарезают на тонкие дольки или кусочки, помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду (600–800 мл на 1 кг плодов) и проваривают 10–15 мин.

Проваренные яблоки заливают горячим профильтрованным сахарным сиропом 75 %-ной концентрации (1,1 кг сахара и 360 мл воды на 1 кг подготовленных яблок) и уваривают массу до готовности.

Готовый горячий джем расфасовывают в подогретые сухие банки, герметически укупоривают и охлаждают, не переворачивая банок.

Джем из рябины

Подготовленные ягоды бланшируют в кипящей воде или в паровой соковарке. После бланширования их раздавливают тыльной стороной ложки или деревянным пестиком. Промытые ягоды можно не бланшировать, а пропустить через мясорубку.

Полученную массу помещают в эмалированный таз, добавляют воду и сахар (соответственно 400 мл и 1,5 кг на 1 кг ягод) и варят джем в один прием при непрерывном помешивании, не допуская пригорания.

Уваренный горячий джем фасуют в сухие подогретые банки, герметически укупоривают их, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Джем из черники

Для джема отбирают спелые ягоды, моют их холодной водой, дают ей стечь, удаляют примеси. Подготовленные ягоды помещают в эмалированный таз, добавляют воду и сахар (соответственно 300 мл и 1,2 кг на 1 кг ягод) и варят на слабом огне до готовности. В конце уваривания для улучшения вкуса рекомендуется добавить лимонную или винно-каменную кис лоту (3 г на 1 кг подготовленных ягод).

Уваренный кипящий джем фасуют в сухие подогретые банки, накрывают их прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 75–80 ˚С, для пастеризации. Время пастеризации при 95 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 25 мин. В процессе обработки кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышек банок.

По окончании пастеризации банки герметически укупоривают и охлаждают, не переворачивая.

Цукаты

Готовят цукаты из вишен, черешен, слив, рябины, абрикосов, яблок, груш, айвы, мандаринов, апельсинов, лимонов, персиков, малины, ежевики, брусники, а также из корок дынь и арбузов.

Плоды или ягоды варят с сахарным сиропом до полной готовности. Затем их выкладывают из сахарного сиропа на дуршлаг. Ягоды и плоды, пропитанные сиропом, раскладывают на сито в один слой и подсушивают на солнце, в духовке или печи при температуре 30–40 ˚С. В процессе сушки их обсыпают сухим мелким сахарным песком.

Приготовленные цукаты фасуют в банки и плотно укупоривают. Хранят цукаты в сухом, прохладном месте.

Цукаты из чернослива

Чернослив помещают в эмалированный таз, заливают горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 1,5–2 стакана воды на 1 кг чернослива. Залитые сиропом плоды выдерживают 10 ч, после чего уваривают 15 мин. и опять выдерживают 10 ч.

В процессе третьей варки цукаты уваривают до готовности, то есть температура кипения сиропа должна быть 107,5-108 ˚С.

Уваренные до готовности плоды вместе с сиропом сливают в дуршлаг, установленный на кастрюлю, и оставляют в нем на 1–1,5 ч, чтобы стек сироп, после чего их раскладывают одним слоем на сито. Через 1–2 дня чернослив обсыпают сахаром и досушивают при комнатной температуре 4–5 дней.

Готовые цукаты помещают в чистые сухие банки, герметически укупоривают крышками и в таком состоянии хранят до употребления.

Цукаты можно приготовить и без косточек. Для этого перед укладкой слив на сито из них удаляют косточки.

Оставшийся сироп имеет густую консистенцию (желеобразную) и приятный вкус. На нем можно повторно сварить цукаты или использовать как варенье или начинку для пирогов, а также как добавку к соусам.

Цукаты из яблок

Для цукатов отбирают кисло-сладкие плоды с плотной

тканью (лучше антоновку). Их моют, удаляют плодоножки, разрезают ножом из нержавеющей стали на дольки длиной 15–20 мм и удаляют сердцевину.

Подготовленные яблоки выкладывают в дуршлаг и бланшируют в кипящей воде 1–2 сек., после чего немедленно погружают в холодную воду.

Пробланшированные дольки погружают в эмалированную кастрюлю, заливают горячим (температура 80 °С) сахарным сиропом, уваривают 15 мин. и оставляют на 10 ч.

Сироп готовят из расчета 1,2 кг сахара и 300 мл воды на 1 кг яблок. Через 10 ч смесь уваривают 15 мин. и вторично выдерживают 10 ч, затем уваривают до температуры кипения сиропа 107,5-108 °С. Горячую массу откидывают на сито или на дуршлаг и оставляют на 1,5–2 ч.

Пропитанные сиропом дольки раскладывают в один слой и подсушивают в печи или в духовке при температуре не выше 40 °С. Слегка подсушенные дольки обсыпают мелким сахаром так, чтобы вся их поверхность была покрыта сахаром, после чего дольки досушивают в духовке.

Цукаты можно сушить и при комнатной температуре. Готовые цукаты укладывают в чистые сухие банки, герметически укупоривают, предохраняя их тем самым от пересыхания.

Цукаты из груш

Для цукатов берут немного недозревшие с плотной тканью груши. Дольки помещают в эмалированный таз и заливают горячим (температура 80–85 °С) сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 300 мл воды на 1 кг плодов.

Залитые сиропом груши ставят на огонь, уваривают 15 мин. и отставляют на 10 ч. После первой выдержки их уваривают 15 мин. и снова отставляют на 10 ч. Третий раз цукаты уваривают до температуры кипения сиропа 108 °С, откидывают на дуршлаг, установленный на кастрюлю, и оставляют на 1–1,5 ч.

Остывшие дольки раскладывают в один слой на сите и подсушивают на солнце или в духовке при температуре не выше 35–40 °С, затем обсыпают мелким сахаром и досушивают.

Готовые цукаты во избежание пересыхания помещают в чистые сухие банки и герметически укупоривают крышками.

Цукаты из рябины

Пробланшированную рябину помещают в эмалированный таз, заливают горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 300 мл воды на 2 кг ягод, и выдерживают 8-10 ч, а затем уваривают 10–15 мин. и опять отставляют на 8-10 ч. После этого ягоды уваривают до температуры кипения сиропа 107,5-108 ˚С.

На кастрюлю устанавливают дуршлаг и в него выливают кипящую массу. Через 1–1,5 ч ягоды рябины укладывают в один слой на сито и подсушивают в духовке при температуре не выше 35 ˚С. Слегка подсушенные ягоды обсыпают мелким сахаром со всех сторон и досушивают в духовке.

Готовые цукаты (о готовности свидетельствует корочка из мелких кристаллов сахара на поверхности ягод) укладывают в банки и во избежание пересыхания герметически укупоривают их. Оставшийся от цукатов сироп можно использовать как варенье для чая и мучных блюд, а также для повторного приготовления цукатов.

Готовые цукаты можно сушить и при комнатной температуре. Сначала их сушат 1–2 дня, затем обваливают в сахаре, после чего сушат еще 2–3 дня.

Цукаты из боярышника

Плоды заливают сахарным сиропом (на 1 кг плодов 1,2 кг сахара и 300 мл воды) и выдерживают 8-10 ч. Затем смесь проваривают 15 мин. и вновь выдерживают 8-10 ч. В начале первого проваривания следует ложкой взрыхлить осевший на дне сахар и добавить лимонную кислоту (2 г на 1 кг плодов).

В процессе следующей варки цукаты уваривают до готовности, то есть до температуры кипения сиропа в конце уваривания 108 ˚С.

Уваренные до готовности плоды выливают в дуршлаг, установленный на эмалированную кастрюлю, и оставляют на 1–1,5 ч. Остывшие плоды частями выкладывают на тарелку, обкатывают в мелком сахарном песке, складывают в сито (можно в несколько слоев) и сушат при комнатной температуре в течение 5–6 дней.

Готовые цукаты во избежание их пересыхания складывают в сухие чистые банки, герметически укупоривают крышками и хранят до употребления.

Оставшийся после приготовления цукатов сироп можно использовать как варенье к чаю и к другим блюдам. По консистенции он похож на желе.

Цукаты из апельсиновых корок

Для удаления горечи свежие апельсиновые корки вымачивают в холодной воде в течение 4 суток, меняя воду 2–3 раза в сутки, затем проваривают их 10–15 мин., откидывают на дуршлаг и после стекания воды помещают в эмалированный таз.

Размягченные корки заливают горячим профильтрованным сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,8 кг сахара и 450 мл воды на 1 кг подготовленных корок.

Цукаты варят в три приема. Первые два раза варят по 10 мин и выдерживают по 10 ч.

В конце третьей варки в смесь добавляют лимонную кислоту (2–3 г на 1 кг корок) и уваривают до температуры кипения сиропа 108 °С.

Уваренные до готовности корки откидывают на дуршлаг, установленный на кастрюлю, и оставляют на 1 ч до полного стекания сиропа.

Охлажденные корки выкладывают на сито, подсушивают при комнатной температуре в течение суток, а затем обкатывают в сахаре и досушивают еще в течение суток.

Цукаты из лимонных корок

Корки вымачивают 5 суток в холодной воде, меняя ее 2–3 раза в день. Вымоченные корки бланшируют 10 мин. в кипящей воде и откидывают на дуршлаг.

Подготовленные таким образом корки помещают в эмалированный таз и заливают горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 300 мл воды на 1 кг подготовленных корок. Сироп желательно готовить на воде, в которой бланшировались корки.

Корки для цукатов варят в три приема по 10 мин. с выдержкой между варками по 10 ч. При третьей варке цукаты уваривают до температуры кипения сиропа 107,5 °С, откидывают их на дуршлаг и оставляют на 1–1,5 ч для полного стекания сиропа. Затем корки укладывают в один слой на сито и немного подсушивают в духовке при температуре не выше 40 °С.

Подсушенные корки обсыпают мелким сахаром, стараясь покрыть им всю поверхность каждой корки, после чего цукаты снова досушивают в духовке. Во избежание увлажнения или пересыхания готовых цукатов их укладывают в чистые сухие банки и герметически укупоривают.

Готовые остывшие цукаты можно сушить и при комнатной

температуре. Сначала их подсушивают в течение суток, а затем обкатывают в сахаре и досушивают в течение 1–2 суток.

Желе

Желе – это уваренные с сахаром и загустевшие плодовые и ягодные соки, содержащие большое количество естественного пектина и кислоты. Высококачественное желе прозрачно и имеет натуральный цвет, свойственный тому виду плодов и ягод, из которых оно сварено. Готовят его из сока свежих плодов и ягод неполной зрелости.

Вместо соков в желе можно добавлять пищевой желатин. Его предварительно замачивают в небольшом количестве воды в течение 6 ч, затем нагревают до полного растворения и добавляют в желе в конце варки.

Часто на поверхности готового желе выступает пена и образуется тонкая пленка (свернутые белки), ее надо обязательно удалять, так как это благоприятная среда для развития микроорганизмов.

Разливать готовое желе, как и джемы, в банки надо в горячем виде, чтобы оно не начало желировать в той посуде, где варилось.

Банки с желе закрывают чистой пергаментной бумагой, хранят в сухом, проветриваемом помещении.

Желе из черной смородины

Желе получают путем уваривания натурального сока с добавлением сахара. Его можно приготовить двумя способами.

Первый способ

Свежий сок наливают в эмалированную кастрюлю, добавляют сахар (800 г на 1 л сока), ставят на огонь и доводят до кипения при постоянном помешивании, пока не растворится весь сахар. Полученную смесь в горячем виде фильтруют через фланель или 3–4 слоя марли. Профильтрованный сок вновь сливают в кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема на $^1/_5$—$^1/_4$ части.

Горячую массу (температура 75–80 °С) разливают в чистые подогретые банки, укупоривают их крышками и охлаждают, не переворачивая.

Второй способ

Подготовленный свежий сок наливают в кастрюлю, ставят на огонь и уваривают, непрерывно снимая пенку. Когда объем сока уменьшится вдвое, в него добавляют сахар и варят желе до

готовности.

Желе из красной смородины

Ягоды красной смородины помещают в эмалированный таз, ставят на огонь и нагревают до появления пара. Прогретые ягоды в горячем состоянии протирают через сито деревянной ложкой, не нажимая сильно на ягоды, чтобы не раздавить зернышки. В протертую массу добавляют сахар (1,5 кг на 1 л сока), ставят на огонь, доводят до сильного кипения, снимают с огня на 15–20 мин., снимают пену, вновь ставят на огонь, дают сильно закипеть и отставляют на 20 мин., после чего ставят таз на огонь и варят до тех пор, пока перестанет выделяться пена.

Горячее желе (температура около 90 °С) разливают в горячие банки и оставляют открытыми на 24 ч, после чего их герметически укупоривают или накрывают пергаментной бумагой и обвязывают шпагатом.

Такое желе хранят в прохладном месте.

Желе из вишни

Для желе берут немного недозревшие вишни. Их перебирают, удаляя плодоножки и поврежденные плоды, моют, дают стечь воде, помещают в эмалированную кастрюлю, заливают водой (300 мл на 1 кг плодов) и варят до выделения сока, отжимают сок и фильтруют его через 4 слоя марли.

Профильтрованный сок наливают в кастрюлю, ставят на огонь, уваривают на $^1/_3$ первоначального объема, затем постепенно добавляют сахар (700 г на 1 л сока). После полного растворения сахара желе кипятят на слабом огне до готовности.

Горячее готовое желе расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают лакированными крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, и пастеризуют при 85 °С. Время пастеризации для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин. В процессе обработки кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышек банок.

После пастеризации банки герметически укупоривают и охлаждают, не переворачивая на крышки.

Желе из абрикосов

Для приготовления желе пригодны не вполне созревшие абрикосы.

Плоды моют, дают стечь воде, удаляют плодоножки, ножом из нержавеющей стали разрезают на половинки, удаляют косточки, помещают в эмалированную кастрюлю, заливают водой (400 мл на 1 кг плодов) и варят до размягчения.

Полученную массу протирают через сито, уваривают до уменьшения на $^2/_5$ первоначального объема, снимая пену. Затем при постоянном помешивании добавляют небольшими частями сахар (500 г сахара на 1 л сока). Когда сахар полностью растворится, ложкой отбирают пробу на желирование.

Готовое горячее желе расфасовывают в сухие подогретые банки, накрывают крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, подогретой до 70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 90–95 °С для банок вместимостью 0,5 л – 8-10 мин., 1 л – 12–15 мин. Во время обработки кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышек банок.

После пастеризации банки герметически укупоривают и охлаждают, не переворачивая.

Желе из слив

Желе готовят из свежеприготовленного сливового сока. Сок наливают в эмалированную кастрюлю, добавляют к нему сахар (600 г на 1 л сока), доводят смесь до кипения, полностью растворяют сахар и в горячем состоянии фильтруют через фланель или 3–4 слоя марли.

Профильтрованный сок уваривают до уменьшения первоначального объема примерно на 1/3 (по замеру). Время уваривания должно быть не более 30–35 мин.

Горячее желе расфасовывают в нагретые сухие банки, накрывают прокипяченными крышками, герметически укупоривают и, не переворачивая, медленно охлаждают, накрыв их плотной тканью.

Желе из винограда

Для желе подбирают не вполне созревший виноград с мясистой плотной мякотью. Его тщательно моют, дают воде стечь, обрывают ягоды с гребней, удаляя гнилые и деформированные.

Подготовленные ягоды помещают в эмалированную

кастрюлю, добавляют воду (400 мл на 1 кг ягод), ставят на огонь и при слабом кипении варят 16 мин.

Полученный сок фильтруют через фланель или 3–4 слоя марли, а мезгу выкладывают в холщовый мешочек и слегка отжимают. Выжатый при этом вторичный сок фильтруют и добавляют к общей массе сока. Сок уваривают до уменьшения первоначального объема вдвое (по замеру), снимая пенку. В период кипения сока в него частями добавляют сахар (700 г на 1 л сока) и уваривают желе до готовности.

Готовое горячее желе расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают их прокипяченными крышками, помещают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для пастеризации. При пастеризации кастрюлю накрывают крышкой. Уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышек банок. Время пастеризации при 90 °С для банок вместимостью 0,5 л – 8–10 мин., 1 л – 12–15 мин.

После обработки банки герметически укупоривают и, не переворачивая, охлаждают.

Желе из лимонов

Спелые лимоны моют в холодной воде, дают стечь воде и нарезают тонкими ломтиками вместе с кожицей.

Нарезанные лимоны помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду (1 л на 8–10 лимонов) и варят на слабом огне 25–30 мин., после чего образовавшийся сок фильтруют через фланель или 3–4 слоя марли.

Чистый лимонный сок для приготовления желе можно получить с помощью паровой соковарки. Осветленный сок сливают в чистую эмалированную кастрюлю, уваривают, снимая пену, до тех пор, пока объем уменьшится вдвое (по замеру). После уваривания в сок мелкими порциями при постоянном помешивании добавляют сахар (0,9–1 кг на 1 л сока) и уваривают до готовности.

Для получения желе более плотной консистенции в уваренное желе можно добавить растворенный желатин (10 г на 1 л сока). Все необходимое количество желатина растворяют в стакане воды.

Готовое горячее желе фасуют в подогретые сухие банки, герметически укупоривают их крышками и охлаждают, не переворачивая.

Желе из мандаринов

Желе готовят из свежего натурального сока. Сок наливают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения и постепенно добавляют в него сахар (1,2 кг на 1 л сока), чтобы он лучше растворился. После полного растворения сахара сок фильтруют через 3–4 слоя марли, а затем уваривают желе до готовности.

Готовое горячее желе выкладывают в чистые горячие банки, герметически укупоривают крышками и, не переворачивая, охлаждают.

Пастила

Пастилу можно приготовить практически из любого повидла. Для приготовления пастилы надо взять готовое повидло, слегка охладить и выложить слоем толщиной 1–2 см на кондитерские листы или деревянные доски, выстланные пергаментной бумагой, смазанной растительным (лучше оливковым или подсолнечным прокипяченным, чтобы не было запаха) маслом.

Приготовленные пласты пастилы можно сушить на солнце или в духовке. Во время сушки пласты надо обязательно переворачивать, чтобы быстрее и равномернее происходило высыхание с обеих сторон.

Когда пласты будут высушены до полной готовности, их надо несколько раз прокатать деревянным валиком (прессовать), чтобы придать пласту еще более равномерную толщину, кроме того, после прессования на поверхности пласта получается красивый глянец.

Пастилу можно считать готовой, если просушенные пласты по толщине будут равномерны, не прилипать к пальцам и хорошо заворачиваться рулетом.

Хранить пастилу надо в сухом, прохладном и хорошо проветриваемом помещении обязательно завернутой в бумагу, к которой она не прилипает.

Итак, пастилу можно приготовить из различных фруктов. Фрукты залить небольшим количеством воды, поставить на огонь, а когда они станут мягкими, протереть через сито.

Яблочную пастилу готовят из печеных яблок.

На килограмм пюре берут 200–500 г сахара (в зависимости от кислоты плодов).

Варят пастилу в эмалированной кастрюле, часто помешивая деревянной ложкой, чтобы не пригорела. Пастила готова, когда при помешивании тянется за ложкой и отделяется от дна кастрюли. Чтобы придать пастиле особый вкус и аромат, в конце варки добавляют измельченные грецкие орехи или мелко нарезанные цукаты из апельсиновых корок.

Готовую пастилу сворачивают рулетом (хорошо перед этим посыпать измельченными орехами) или режут пластами.

Можно сделать многослойную пастилу, например, слой яблочный, слой сливовый и слой айвовый. Вкусную пастилу готовят из отходов, остающихся после получения сока любых фруктов и ягод в соковарке.

Горячую массу этих отходов протирают через сито и варят (лучше на водяной бане) до готовности, пока при помешивании

масса не будет тянуться за ложкой, обнажая дно кастрюли. При варке этой пастилы сахар можно не добавлять.

Пастила из черноплодной рябины

10 стаканов рябины раздавить в кастрюле деревянной ложкой, засыпать сахаром (5 стаканов), кастрюлю закрыть и поставить в духовку со средней температурой. Когда ягоды дадут сок, перемешать, чтобы сахар лучше растворился. Затем массу протереть через сито и дать остыть. Добавить сырой яичный белок из расчета: на 3 стакана пюре 1–2 белка, взбивать, пока масса не побелеет, потом положить в невысокий деревянный ящичек, заполнив его примерно на треть, и снова поставить в ящичке в не слишком жаркую духовку, чтобы масса подсохла. На подсохший пласт класть второй, затем третий.

Накрыть подсушенную пастилу белой бумагой, закрыть ящик крышкой и поставить на хранение в сухое, прохладное место.

Пастила из черной бузины

Выжимки ягод черной бузины – 1 кг, сахар-песок – 600 г.

Выжимки ягод черной бузины перемешать и варить 15 мин., раскатать на противне слоем 1–1,5 см, высушить на воздухе или в духовке при малом нагреве.

Пастила из голубики

Ягоды голубики – 1 кг, сахар-песок – 600 г, вода – 1 стакан

Промытые ягоды голубики залить водой и варить 10–20 мин., протереть через сито, смешать с сахаром, хорошо взбить, уварить до нужной густоты и высушить в лотках.

Мармелад

Для приготовления мармелада используют перезревшие плоды и ягоды. Сначала их надо перебрать, хорошо промыть, удалить косточки (если плоды с косточками), вырезать поврежденные места, затем сварить и протереть через сито. Сахар класть только тогда, когда пюре загустеет.

Во время варки надо следить, чтобы масса не пригорела, для чего постоянно осторожно помешивать деревянной лопаточкой.

Мармелад считается готовым, если лопаточка, проведенная по дну таза, не оставляет за собой бороздки.

Готовый мармелад выкладывают в банки и стерилизуют в течение 15 мин.

Мармелад яблочный

Отбирают яблоки (2,5 кг), очищают, режут на ломтики, кладут в холодную воду и ставят на довольно сильный огонь. Варят, пока яблоки не станут мягкими, затем выкладывают на сито и разминают ложкой; протертое пюре варят до тех пор, пока не загустеет.

Готовят сироп из 1,6 кг сахара и очень малого количества воды, кладут в него протертые яблоки и, постоянно помешивая, уваривают до необходимой густоты, потом остужают, пересыпают сахаром, лишний сахар удаляют, встряхивая мармелад.

Готовый мармелад должен остыть, затем его кладут в сухие банки. Хранят в сухом месте.

Мармелад из дыни

Дыню очищают от семян и корок, мякоть нарезают кусочками и варят на медленном огне до мягкости. Потом протирают через сито и снова ставят варить, теперь уже с сахаром. Варят до готовности, пока не загустеет. На 1 кг дыни берут 1 кг сахара, $^1/_2$ стакана воды.

Мармелад из рябины

Ягоды заливают небольшим количеством воды и варят на умеренном огне, пока не станут совершенно мягкими. Затем

протирают через сито, снова ставят варить на медленный огонь. Поварив немного, добавляют сахара столько же, сколько используется ягод. Непрерывно помешивая, варят ягоды с сахаром до готовности.

Мармелад персиковый

Берут спелые, здоровые персики (2,8 кг), очищают их от кожицы и косточек, разминают деревянным пестиком и варят при постоянном помешивании. Затем добавляют 2,4 кг сахара, продолжают уваривать, интенсивно помешивая, снимают с огня, дают остыть и раскладывают в сухие банки.

Мармелад вишневый

Отбирают здоровые, спелые вишни (1,2 кг), очищают от плодоножек, удаляют косточки и хорошо уваривают на медленном огне. Берут 1,2 кг сахара, готовят сироп, кладут в него вишни и хорошо перемешивают. Потом снимают с огня, дают остыть, посыпают сахаром, подсушивают в слабо нагретой духовке. В банки раскладывают, когда остынет.

Мармелад малиновый

Отбирают зрелые ягоды, протирают через сито и хорошо уваривают на медленном огне. На 1,6 кг ягод берут 800 г сахара. Сахар варят с добавлением малого количества воды и смешивают с протертой малиной. Затем, постоянно помешивая, доводят до готовности.

Мармелад из крыжовника и смородины

Берут поровну крыжовник и смородину, ягоды перебирают, моют, протирают через сито, кладут на каждые 500 г ягод по 250 г сахара, уваривают до готовности и раскладывают в банки. Хранят в сухом месте.

Мармелад абрикосовый

Спелые плоды очищают от кожицы, вынимают косточки и

засыпают сахаром (на каждые 400 г по 200 г сахара). Абрикосы, засыпанные сахаром, оставляют на 3–4 ч, потом ставят на медленный огонь, хорошо разваривают, протирают через сито или решето.

Полученное пюре выкладывают в деревянные формы, немного подсушивают в слабо нагретой духовке, затем пересыпают сахаром; лишний сахар, встряхивая, убирают и снова подсушивают в духовке. Готовый мармелад хранят в сухом месте.

Фрукты и ягоды в сахаре

Брусника, протертая с сахаром

Брусника – 1 кг, сахар-песок – 1 кг.

Перебранные и промытые ягоды брусники бланшируют 10 мин., откидывают на дуршлаг, протирают через сито, смешивают с сахаром, подогревают до 90–95 °С, раскладывают в банки, стерилизуют в течение 20–30 мин., плотно закрывают крышками и ставят на хранение в прохладное место.

Груши и яблоки в сахаре

Отбирают зрелые, здоровые плоды кисло-сладких груш и яблок, моют, очищают от кожицы (если плоды нежные, можно не чистить), нарезают ломтиками толщиной до 2 см, вырезают сердцевину, укладывают в банки, пересыпают сахаром: на пол-литровую банку – 200 г сахара (если плоды кислые – до 300 г), на литровую – до 400 г, накрывают крышками, стерилизуют 20–25 мин. и закатывают крышками.

Клюква, протертая с сахаром

Ягоды клюквы – 1 кг, сахар-песок – 1 кг.

Отобранные и вымытые ягоды клюквы бланшируют 8–10 мин., откидывают на дуршлаг или решето и протирают. Полученное пюре смешивают с сахаром, подогревают до 90–95 °С, раскладывают в банки, стерилизуют 30 мин. Хранят в темном и прохладном месте.

Сливы в сахаре

Отбирают зрелые, здоровые плоды. Моют в холодной воде, дают ей стечь, режут сливы на половинки, удаляют косточки, плотно укладывают срезом вниз в банки до самых «плечиков», чередуя слой плодов и слой сахара. На пол-литровые банки – 150–200 г сахара, на литровые – 250–350 г (в зависимости от кислоты плодов). Затем банки накрывают крышками, стерилизуют 15–25 мин. и закатывают.

Черная смородина с сахаром (горячий способ)

Ягоды очищают от плодоножек, чашелистиков, моют в холодной воде, откидывают на дуршлаг, дают воде стечь и обсохнуть ягодам. Затем ягоды слегка раздавливают и добавляют сахар (из расчета: на килограмм ягод 1,3 кг сахара).

Когда ягоды дадут сок, ставят на медленный огонь. Как только смородина начнет «пыхтеть», но не кипеть, ее снимают, разливают горячей в банки, остужают, закрывают плотной пергаментной бумагой и завязывают.

Хранят в прохладном месте.

Крыжовник дробленый

Спелый крыжовник моют, разминают деревянной ложкой, заливают горячей водой (четверть стакана воды на килограмм ягод), ставят на огонь и нагревают, но не доводят до кипения, непрерывно помешивая, в течение 30 мин. Затем отжимают сок, пока он не остыл, разливают в банки, стерилизуют и закатывают.

В оставшуюся массу добавляют по вкусу сахар (можно без сахара), снова подогревают почти до кипения, но не кипятят, сразу же горячим перекладывают в банки и закатывают.

Такой крыжовник – отличная начинка для пирогов, можно его использовать и для приготовления компотов и киселей.

Фруктовые приправы

Из плодово-ягодного пюре можно приготовить приправы к разнообразнейшим блюдам. К свежему пюре из яблок, слив, персиков добавляют сахар и пряности, перемешивают и выпаривают при постоянном помешивании, пока оно не уменьшится примерно на одну пятую первоначального объема.

Готовую приправу горячей раскладывают в банки, стерилизуют 10–20 мин. и закатывают.

Для приготовления яблочной или персиковой приправы на килограмм пюре требуется 250 г сахара и 2 г (половина чайной ложки) молотой корицы.

Варенье

При варке варенья на каждый килограмм фруктов или ягод берут не менее килограмма (в некоторых случаях до 2 кг) сахара. Варить варенье можно не только в сахаре, но и на меду, который следует брать в том же количестве, что и сахар. А можно брать пополам сахар и мед.

В большинстве случаев варка варенья начинается с приготовления сиропа. Сахар, предназначенный для приготовления сиропа, просеивают для удаления случайно попавших в него посторонних примесей.

Сироп готовят различной крепости в зависимости от вида плодов, строения их ткани и способа варки варенья. Независимо от этих условий, сироп должен быть такой крепости, чтобы в готовом продукте содержание сахара было не менее 68–70 %. Сироп должен быть прозрачным и красивым на вид.

Для варки варенья используют широкую мелкую посуду (таз) из алюминия или нержавеющей стали. Медные тазы также используют для домашней варки варенья, но при пользовании ими надо следить, чтобы таз не имел налета окислов.

Варенье можно готовить двумя способами:

1. Плоды засыпают определенным количеством сахара и выдерживают известное время, а затем варят сначала на слабом, а впоследствии на более сильном огне.

2. Плоды вводят в предварительно приготовленный сироп и затем варят. Крепость сиропа неодинакова для различных плодов и зависит от их твердости. Чем тверже плоды, тем крепость сиропа должна быть меньше. В таком случае процесс варки продолжается дольше, что обеспечивает доведение плодов до готовности.

Кроме того, варенье можно готовить путем однократной и многократной варки.

При однократной варке плоды смешивают с сиропом и варят до готовности. При многократной варке плоды заливают сиропом, смесь доводят до кипения, снимают с огня и выдерживают 5–8 ч, чтобы сироп проник в мякоть плодов. Варку и выстаивание повторяют несколько раз. При та ком способе варки крепость сиропа, в котором варятся плоды, повышается постепенно, при каждой варке.

При варке варенья образуется пена, которую следует непрерывно снимать с помощью шумовки.

Для предохранения варенья от засахаривания в него за несколько минут до прекращения варки добавляют чайную ложку

винной или лимонной кислоты на килограмм сахара.

Варенье считают готовым, когда капля сиропа, вылитая на блюдце или кусочек сахара, сохраняет свою форму и не расплывается.

В готовом варенье ягоды или фрукты не всплывают наверх, а ровно распределены в сиропе и делаются прозрачными.

С готового варенья надо снять пенку, дать остыть и только тогда расфасовывать. Варенье разливают в чистые сухие банки, при этом следует следить за тем, чтобы в банки не попали капли воды, так как из-за большой концентрации сахара варенье легко засахаривается.

Наполненные банки необходимо закрыть крышками или накрыть пергаментной бумагой и обвязать шпагатом.

Хранить варенье надо в сухом и прохладном месте.

Варенье из клубники

Отсортированные ягоды выкладывают в дуршлаг, трижды погружают в ведро с водой, дают ей стечь, затем очищают от чашелистиков, укладывают в эмалированную кастрюлю или таз, заливают горячим сахарным сиропом (на 1,2 кг сахара – 275 мл воды), выдерживают в течение четырех часов, после чего варят на слабом огне в три приема. Первая варка длится 30 мин. Через 2 ч вторично варят 30 мин., после чего выдерживают еще 2 ч и наконец доваривают до готовности.

Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают на воздухе.

Кроме указанного способа горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и пастеризуют при температуре 90 ˚С: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин. и вместимостью 1 л – 14 мин.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Клубничное варенье из сочных ягод можно готовить также способом однократной варки. Для этого очищенную клубнику засыпают сахаром, выдерживают в течение 3–4 ч (в это время она выделяет часть сока), после чего варят на слабом огне до готовности.

На 1 кг очищенных ягод расходуется 1,2 кг сахара.

Варенье из вишен с косточками

На 1 кг подготовленных вишен расходуется 1,3 кг сахара и 300 мл воды

Вишни очищают от плодоножек, удаляют поврежденные. Отсортированные ягоды моют, дают стечь воде, выкладывают в эмалированную кастрюлю, заливают кипящим сахарным сиропом (на 1,3 кг сахара – 300 мл воды) и варят в два приема с перерывом в 5 ч.

После второй варки горячее варенье фасуют в сухие банки на 1–2 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Кроме указанного способа горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают банки в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин. и вместимостью 1 л – 14–15 мин. После пастеризации их окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Варенье из вишен без косточек

На 1 кг подготовленных вишен расходуется 1,5 кг сахара и 250 мл воды.

После сортировки вишни моют, дают стечь воде, очищают от плодоножек, удаляют косточки булавкой или специальной ручной машинкой.

Очищенные вишни заливают кипящим сахарным сиропом (на 1,5 кг сахара – 250 мл воды), выдерживают в течение трех часов, после чего варят до готовности в один прием. Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в подо гретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки.

Охлаждение – воздушное.

Кроме указанного способа горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды 90 °С: 0,5 л – 10 мин., 1 л – 14 мин. После пастеризации их окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Варенье из рябины

Для варенья рябину собирают после первых морозов. Чтобы удалить горечь, ее предварительно замачивают в холодной воде в течение суток, дважды меняя воду. Замоченные ягоды отделяют от кистей, сортируют, удаляя поврежденные и мятые.

Отсортированные ягоды бланшируют в кипящей воде в течение 10 мин. В горячий сахарный сироп (на 0,5 л воды – 1,2 кг сахара) добавляют 1,2 кг отсортированных ягод и варят в два приема: первый раз – 10 мин., после чего варенье охлаждают и выдерживают 10 ч. Затем ягоды отделяют, а сироп уваривают, после чего кладут в него ягоды и варят до готовности.

Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают на воздухе, не переворачивая банок.

Готовое варенье можно фасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, неплотно укупорить, уложить в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 ˚С: банки вместимостью 0,5 л – 9 мин., вместимостью 1 л – 15 мин.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок.

После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и оставляют для охлаждения на воздухе, не переворачивая банок.

Варенье из абрикосов

На 1 кг абрикосов расходуется 1,3 кг сахара.

Для получения варенья хорошего качества плоды должны быть плотными, без пятен и повреждений, неполной зрелости, с небольшой прозеленью. Абрикосы моют, дают стечь воде, удаляют плодоножки, разрезают по бороздке на половинки и вынимают косточки.

Очищенные половинки выкладывают в эмалированную кастрюлю, заливают кипящим сахарным сиропом (на 1,3 кг сахара – 300 мл воды), выдерживают в течение четырех часов, после чего варят в три приема с промежутками по 8–12 ч.

Сваренное до готовности варенье фасуют в горячем состоянии в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, укупоривают, проверяют качество

укупорки. Охлаждение – воздушное.

Кроме указанного способа готовое горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин. и вместимостью 1 л – 14 мин.

После пастеризации банки окончательно укупоривают. Охлаждение – воздушное.

Варенье из айвы

На 1 кг подготовленной айвы расходуется 1,2–1,3 кг сахара и $1^1/_2$ стакана воды.

Для варенья следует брать спелые плоды. Айву моют, разрезают, удаляют семенное гнездо, нарезают на дольки или ломтики, укладывают в кастрюлю, заливают водой и кипятят до полуготовности. Затем воду сливают и фильтруют через марлю и вату.

На полтора стакана бланшировочной воды добавляют 1,2–1,3 кг сахара. В приготовленный таким образом кипящий сироп кладут пробланшированную айву и варят на слабом огне до готовности.

Горячее варенье разливают в подогретые банки, накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подо гретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре 90–95 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин. и вместимостью 1 л – 15 мин. После пастеризации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Варенье из ревеня

Для варенья пригодны нежные черешки ревеня. Их моют, дают стечь воде, сортируют, режут поперек на кусочки в 1,5 см, удаляя отдельные волокнистые нити.

Отсортированные кусочки бланшируют в кипящей воде в течение одной минуты, после чего охлаждают в воде.

Готовят сахарный сироп из расчета 1,5 кг сахара и $1/_2$ стакана воды. В сироп выкладывают ревень в количестве 1 кг и варят в два приема: первый раз – 25 мин. при слабом кипении, а после охлаждения и выдержки в течение 12 ч – второй раз – до готовности.

В горячем состоянии варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают, не переворачивая банок.

Горячее варенье можно также фасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, неплотно укупорить, уложить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин., вместимостью 1 л – 15 мин. Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок.

После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и, не переворачивая банок, охлаждают на воздухе.

Сезон приготовления – май.

Варенье из винограда

Для варенья берут виноград с плотной мякотью. Ягоды отделяют от гребней и одновременно удаляют поврежденные, загнившие и с прочими дефектами. Отсортированное сырье моют, дают стечь воде, бланшируют в кипящей воде в течение одной минуты, после чего немедленно погружают в холодную воду.

В подготовленный горячий сахарный сироп (на 1 кг ягод – 0,3 л воды и 1 кг сахара) всыпают пробланшированные ягоды и выдерживают 6 ч., после чего варят в три приема: первый и второй раз – по 10 мин. с охлаждением и выдержкой после каждого раза по 8 ч. Перед окончанием третьей варки добавляют 3 г лимонной кислоты, а для аромата – немного ванильного порошка и доваривают до готовности.

В горячем состоянии варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, плотно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают, не переворачивая банок.

Горячее варенье можно фасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, неплотно укупорить, уложить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 9 мин., вместимостью 1 л – 14 мин.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок.

После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают, не переворачивая банок.

Варенье из брусники

Свежесобранную бруснику сортируют, удаляя поврежденные, мятые, недозрелые и перезрелые ягоды и посторонние примеси. Отсортированные ягоды выкладывают в дуршлаг, трижды погружают в воду, дают ей стечь.

Обычно в брусничное варенье добавляют очищенные от кожицы и семенного гнезда нарезанные на дольки пробланшированные яблоки (200 г на 1 кг ягод).

В горячий сахарный сироп (на 1 л воды – 300 г сахара) всыпают бруснику в количестве 1,7 кг, пробланшированные яблоки и варят в два приема: первый раз – 20 мин. при слабом кипении, после чего варенье охлаждают и выдерживают 10 ч, затем окончательно уваривают до готовности.

Горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, плотно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают на воздухе, не переворачивая банок.

Его можно фасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, неплотно укупорить, уложить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 9 мин., вместимостью 1 л – 14 мин.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок.

После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и оставляют для воздушного охлаждения, не переворачивая банок.

Варенье из лепестков роз

На 400 г подготовленных лепестков расходуется 1 кг сахара и $1^1/_4$ стакана воды.

Для варенья используют лепестки душистых роз. Их собирают левой рукой в пучок, ножницами обрезают плодоножки вместе с нижней белой частью (с основанием лепестков).

Обрезанные лепестки в количестве 400 г моют, дают стечь воде, выкладывают в эмалированную кастрюлю, пересыпают сахаром (500 г), добавляют чайную ложку лимонной кислоты, разведенной в $^1/_4$ стакана воды, вновь перемешивают и выдерживают в течение 6 ч.

Затем берут 500 г сахара, добавляют стакан воды, доводят до кипения, горячим сиропом заливают выдержанные в течение 6 ч

лепестки и варят на слабом огне до готовности.

Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в сухие подогретые банки, немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Кроме указанного способа горячей фасовки без стерилизации готовое варенье фасуют в горячие сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин. и вместимостью 1 л – 14 мин.

После пастеризации их окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Варенье из черной смородины

Черную смородину очищают от веточек, плодоножек, чашечек цветков, удаляют поврежденные и мятые ягоды, моют. Затем бланшируют в кипящей воде 2–3 мин., дают стечь воде, выкладывают в таз и заливают кипящим сахарным сиропом из расчета 1,2 кг сахара и 300 мл воды на 1 кг очищенной смородины, выдерживают 3–4 ч, после чего на слабом огне варят до готовности.

Горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Кроме указанного способа горячей фасовки без стерилизации горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин. и 1 л – 14 мин.

После пастеризации их окончательно укупоривают и охлаждают на воздухе.

Варенье из персиков

Для варенья пригодны плотные, зрелые, твердые плоды с отделяющейся косточкой.

Персики моют, дают стечь воде, погружают в кипящую воду, выдерживают 3–4 сек., после чего немедленно погружают в холодную воду и очищают от кожицы. Очищенные плоды разрезают по бороздке на половинки, удаляют косточку, крупные

режут на 4–6 частей по длине.

Подготовленные плоды заливают кипящим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и $1^1/_2$ стакана воды на 1 кг персиков, и выдерживают 4 ч. Затем их подваривают, снова выдерживают 4 ч, после чего подварку с выдержкой повторяют еще 1–2 раза.

Горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Кроме указанного способа горячей фасовки без стерилизации готовое варенье в горячем состоянии фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и при температуре воды в кастрюле 90 °С пастеризуют: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин. и вместимостью 1 л – 14 мин.

После пастеризации их окончательно укупоривают. Охлаждение – воздушное.

Варенье из желтых слив

Сливы – 1 кг, сахар-песок – 1,5 кг, вода – 2 стакана.

Не совсем зрелые сливы моют, прокалывают в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой и кладут в кастрюлю.

Из сахара и воды варят сироп. Горячим сиропом заливают подготовленные сливы и оставляют на сутки. На второй день сироп сливают, кипятят и вторично заливают сливы. На третий день в том же сиропе сливы варят до готовности.

Варенье из сливы венгерки

Эти сливы можно варить вместе с кожицей, а можно и очищенными.

Берут отборные, спелые сливы, обтирают их чистой тряпочкой, осторожно разрезают ножом, вынимают косточки, потом взвешивают, готовят сироп из такого же количества сахара; обливают теплым сиропом сливы; на другой день сироп сливают, добавляют 200 г сахара, дают вскипеть, снимают пену и в горячий опускают сливы, чтобы они закипели; оставляют так на 2 дня.

На третий день сироп сливают, уваривают до густоты, кладут сливы и доваривают на медленном огне, отставляя таз с огня, когда начинает сильно кипеть. Остужают и раскладывают в банки.

Варенье из белых слив

Сливы – 400 г, сахар-песок – 600 г, вода – 1 стакан

Неспелые сливы кладут в кипяток, чтобы они были покрыты полностью, вынимают по одной, очищают от кожицы и кладут в холодную воду. Когда все сливы будут очищены, заливают их холодной водой и ставят в холодное место (можно и на лед) на 12 ч.

На другой день вынимают сливы на решето или сито и дают обсохнуть; готовят сироп, кладут в него сливы и варят на медленном огне, снимая пену. Когда пена больше не станет появляться, варенье готово. Остужают и кладут в банки.

Варенье из недозрелого крыжовника

Крыжовник – 1 кг, сахар-песок – 1,2 кг, вода – 2 стакана.

Зеленый (недозрелый), очищенный от зерен крыжовник моют, кладут в миску, сбрызгивают винным уксусом, несколько раз встряхивают и ставят в холодное место (желательно на лед) на 5–6 ч. Затем готовят сироп, кладут в него крыжовник, предварительно откинутый на сито, и варят до готовности.

Варенье из крыжовника «Царское»

Крыжовник – 1 кг, сахар-песок – 1,5 кг, вода – 2 стакана.

Берут недозрелые зеленые гладкие ягоды. Хорошо моют, очищают от стебельков и на каждой делают небольшой надрез, через который удаляют семена. После этого ягоды вновь моют, укладывают в подходящую посуду, заливают холодной водой на 5–6 ч. Рекомендуется перестлать каждый ряд ягод вишневыми листьями, которые придают варенью особый аромат и способствуют сохранению зеленого цвета.

Вымоченные ягоды надо обсушить на решете (дуршлаге) и опустить в кипящий сироп. Перед варкой ягоды выдерживают в сиропе не менее 3–4 ч. Затем варят до готовности, обязательно многократно, в 2–3 приема по 5–7 мин. в кипящем сиропе, и после каждого приема выдерживают по 5–6 ч.

После каждой варки варенье надо быстро охлаждать, ни в коем случае не накрывая его.

Варенье из малины по-киевски

Малина – 400 г, сахар-песок – 600 г, вода – 1 стакан.

Свежую малину кладут в таз в один слой, посыпают столовой ложкой сахара и оставляют на час.

Затем в другой посуде готовят сироп, ставят на медленный огонь, доводят до кипения, снимают с огня и через 5–7 мин., когда сироп немного остынет, кладут в него приготовленную малину, осторожно перемешивают, ставят на огонь. Когда закипит, отставляют, снимают осторожно пену, опять дают вскипеть, отставляют и затем варят до готовности, то есть пока ягоды не сделаются наполненными и прозрачными.

Варенье из шелковицы

Ягоды шелковицы – 400 г, сахар-песок – 300 г, вода – 1 стакан.

Шелковичные, или тутовые, ягоды для варенья берут, пока они еще не совсем созрели. Готовят густой сироп. Варят в нем на медленном огне ягоды и оставляют вместе с сиропом, через день-два сироп сливают и снова его варят, затем заливают ягоды. Лучше всего повторить так несколько раз.

Варенье из одуванчиков

Цветки одуванчика – 300 шт., сахар-песок – 1 кг, вода – 2 стакана, лимонная кислота – $^1/_2$ чайной ложки или $^1/_2$ лимона.

Берут цветки одуванчиков. Варят сироп. В готовый кипящий сироп опускают цветки, предварительно хорошо промыв их в холодной воде, дают закипеть и варят в течение 20 мин. В полученную массу за 2–3 мин. до готовности добавляют лимонную кислоту ($^1/_2$ ч. ложки) или сок, выжатый из половины лимона, и еще немного варят.

Сваренную массу снимают с огня, оставляют на сутки. На другой день смесь отжимают через марлю и вновь ставят варить на 20 мин. После этого варенье считается готовым. Цвет у варенья прозрачный, чуть желтоватый.

Варенье из цветков акации белой

Цветки акации белой – 40 г, сахар-песок – 1,2 кг, сок виноградный и вода – по одному стакану.

Собранный цвет акации белой очищают так, чтобы лепестки

были без желтых оконечностей, прилегающих к чашечке. Приготовленный подобным образом цвет акации растирают руками с сахаром (800 г), завязывают все в плотную салфетку и оставляют на 12 ч.

Затем варят сироп из 400 г сахара, стакана прозрачного виноградного сока и стакана воды и опускают в него акацию, которую варят до полной готовности 30–40 мин.

Варенье из моркови

Морковь – 2 кг, сахар-песок – 2 кг, вода – 1 стакан.

Красную свежую морковь моют, чистят и варят в воде почти до готовности. Вынимают и режут кубиками, звездочками. В приготовленный сироп кладут нарезанную морковь и варят до готовности, пока морковь не станет прозрачной.

Варенье из шиповника

1 кг очищенных плодов, 1–1,2 кг сахара, 2 ст. воды.

Плоды очистить от волосков и семян, бланшировать 2 мин.

Приготовить сироп на воде, в которой бланшировали плоды.

Ягоды поместить в горячий сироп и оставить в нем на 3–4 ч.

Вновь довести до кипения и кипятить 5 мин.

Варенье из жимолости

800 г сахарного песка, 800 г ягод жимолости.

Ягоды засыпать сахарным песком и выдержать 6–8 ч.

Медленно нагреть, довести до кипения и снять с огня. Процедуру повторить еще 2–3 раза.

Царское варенье из крыжовника

1 кг недозрелых ягод крупного крыжовника, 1,5 кг сахарного песка, 100 вишневых листьев.

Очистить ягоды от плодоножек и чашелистников.

Засыпать листьями вишни.

Залить кипящей водой и дать настояться 6–8 ч.

Листья выбросить, воду слить, ягоды засыпать сахарным песком и дать настояться 6-12 ч.

Довести до кипения на среднем огне, размешивая сахар, особенно со дна таза, иначе варенье пригорит, сразу снять с огня и дать остыть.

Затем доварить варенье до готовности, помешивая и снимая пену.

Остудить и разложить по банкам.

Это варенье варят только из совершенно зеленого крыжовника, когда в нем еще только-только начали образовываться семена. Лучше использовать крупноплодные сор та.

Рецепт Г. Кизимы.

Варенье из ирги с лимоном

1 кг ягод, 0,8 кг сахара, *1* лимон, $^1/_4$ ч. ложки ванильного сахара.

Ягоды ирги засыпать сахаром и оставить на 5–6 ч.

Лимон, не очищая, обварить кипятком и натереть на мелкой терке или измельчить в кухонном комбайне, убирая зерна.

Протертую массу смешать, добавить к ягодам ирги, пересыпанным сахаром и давшим сок. Перемешать.

Нагреть на слабом огне до закипания и подержать 5 мин.

Добавить ванилин, перемешать.

Разложить в стерильные банки и закатать.

Дынный мед

Нужны спелые дыни с нежной мякотью.

Вымыть дыни, уложить в таз, разрезать, освободить от семян, срезать корки.

Пропустить мякоть через мясорубку или измельчить с помощью блендера.

Отжать сок, процедить и уваривать на небольшом огне, снимая пену.

Готовность проверять, капая сок на холодную тарелку. Если капля не растекается, мед готов.

Разложить по стерильным банкам, накрыть любыми крышками (или пергаментом), хранить при комнатной температуре.

Мед из тыквы

1 кг очищенной тыквы, 200 г сахара, корица, гвоздика, мята по вкусу.

Тыкву нарезать небольшими кусочками и засыпать сахаром, перемешать, дать постоять ночь.

К утру выделится много сока, варить на медленном огне, постоянно отчерпывая сок в другую посуду. В конце варки добавить корицу, гвоздику или несколько веточек мяты.

Готовый мед, имеющий консистенцию сметаны, переложить в стерильные банки и хранить в прохладном месте.

Отделенный при варке тыквенный сок перелить в стерильные бутылки и закатать или закрыть сосками. Он хорошо сочетается с другими овощными и фруктово-ягодными соками, особенно с абрикосовым и яблочным.

Мед из одуванчиков

Корзинки одуванчиков 200 штук, 2 лимона, сахара 0,5 кг, воды 0,75 л.

Собрать корзинки одуванчиков днем, в солнечную погоду, в середине дня (12–15 ч), оставить в тени на подстилке на 1 ч.

Сложить в эмалированный таз, залить водой, нагреть до кипения.

Разрезать лимоны на кубики, вынуть зерна, добавить в жидкость, проварить 15–20 мин.

Добавить сахар и варить сироп на несильном огне до консистенции меда.

Полученный мед желтого цвета хранить в холодильнике.

Можно сварить мед и без добавления лимонов. В этом случае он имеет коричневый цвет.

Повидло

Для варки повидла лучше всего использовать луженый медный таз (обязательно луженый, так как при использовании нелуженой посуды все кислоты, содержащиеся в плодах, вступают во взаимодействие с медью, образуя ядовитые соли, которые переходят в готовый продукт). Большая поверхность его облегчает испарение, а при интенсивном выпаривании сокращается срок варки и повидло получается светлее, вкуснее, лучше сохраняет аромат плодов. При варке повидла надо постоянно следить, чтобы оно не пригорало, а для этого необходимо помешивать его деревянной ложкой или специальной деревянной лопаткой.

Повидло готово, когда оно падает с лопатки кусочками, не образуя непрерывную нить, и при помешивании лопатка оставляет за собой не исчезающую тотчас бороздку.

Раскладывать в банки повидло надо в горячем виде, банки предварительно должны быть тщательно вымыты и высушены. Завязывать банки только после того, как повидло окончательно остынет и на поверхности его образуется пленка.

Хранить повидло следует в сухом, прохладном месте.

Повидло из клубники

Спелые ягоды клубники моют холодной водой, дают воде стечь и обсушивают. Подготовленные ягоды протирают через сито и проваривают в собственном соку 5–7 мин., добавляют сахар из расчета 750 г сахара на 1 кг подготовленных ягод. Массу ставят на слабый огонь, доводят до кипения и уваривают при постоянном помешивании 25 мин., после чего расфасовывают в горячем состоянии в сухие подо гретые банки, накрывают крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 20–25 мин., 1 л – 25–30 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Повидло из черной смородины

Повидло готовится из пюре черной смородины, приготовленного так же, как для пастилы.

Чтобы приготовить повидло с расфасовкой его в банки с

герметической укупоркой, на 1 кг сахара берут 1,25 кг пюре. Если повидло готовится более плотной консистенции, то на 1 кг сахара берут 1,5 кг смородинового пюре.

В нагретое до кипения пюре в начале варки добавляют половинную норму сахара и уваривают 15–20 мин. до полного растворения сахара, а затем кладут остальное количество сахара и уваривают до готовности.

Готовое повидло в кипящем состоянии расфасовывают в сухие нагретые банки, которые по мере наполнения доверху укупоривают прокипяченными крышками и переворачивают вверх дном. После охлаждения до 40–50 ˚С банки ставят вверх крышками.

Готовое повидло, уваренное до плотной консистенции, при температуре 60–70 ˚С можно расфасовывать в фанерные или дощатые ящички вместимостью 2–3 кг, устланные пергаментной бумагой.

Повидло из вишен

Для приготовления повидла можно использовать свежее или консервированное вишневое пюре. Так как в вишне мало пектиновых (желирующих) веществ, то для получения хорошей консистенции повидла к вишневому пюре добавляют 30–40 % пюре из свежих яблок.

Для варки повидла готовят смесь из расчета: 150 г вишневого пюре, 500 г – яблочного и 1 кг сахара. Смесь уваривают до готовности при непрерывном помешивании во избежание пригорания.

Для того чтобы повидло было более густой консистенции, количество сахара необходимо уменьшить до 600–700 г на 1 кг пюре.

Уваренное повидло расфасовывают в горячем виде в сухие нагретые банки, герметично их укупоривают и, не переворачивая, охлаждают.

Повидло густой консистенции можно герметично не укупоривать, так как на его поверхности образуется корочка, препятствующая проникновению влаги. Банки в этом случае обвязывают пергаментом или целлофаном.

Повидло из абрикосов

Для приготовления повидла используют свежее или

консервированное абрикосовое пюре. При варке повидла только из абрикосового пюре на 1,5 кг пюре берут 1 кг сахара, тщательно перемешивают и уваривают до готовности. Такое повидло получается не очень плотной консистенции. Его расфасовывают в горячем виде в банки и герметично укупоривают жестяными крышками.

Для получения повидла более плотной консистенции на 1 кг сахара берут 1,8 кг пюре. Сначала уваривают пюре до уменьшения первоначального объема на $^1/_4$—$^1/_5$ части, а затем добавляют сахар.

В обоих случаях сахар следует добавлять в пюре постепенно, небольшими порциями для улучшения его растворения. В абрикосах содержится мало пектиновых (желирующих) веществ, поэтому, чтобы получить повидло плотной консистенции, к абрикосовому пюре добавляют до 30–40 % яблочного пюре по массе.

Продолжительность варки повидла во всех случаях – 45–50 мин. Готовое повидло фасуют в кипящем состоянии в сухие подогретые банки, накрывают прокипяченными крышками, герметично укупоривают и охлаждают.

Повидло из алычи

Повидло можно приготовить как из свежего пюре, так и из консервированного. Его помещают в эмалированный таз, уваривают в течение 10–15 мин., а затем, добавляя небольшими порциями сахар, при непрерывном помешивании уваривают до готовности. Сахар добавляют из расчета 1 кг на 1 кг пюре.

Горячую смесь (температура 95–97 °С) расфасовывают в нагретые сухие банки, накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметично укупоривают и, не переворачивая, охлаждают.

Повидло из персиков

Персиковое повидло можно приготовить из одного персикового пюре, из смеси его с яблочным пюре. Последнее добавляется в количестве до 40 %. В этом случае повидло получается более плотной консистенции. Такое повидло расфасовывают в любую тару.

При изготовлении повидла из одного персикового пюре желеобразной консистенции на 1 кг сахара берут 1,25 кг пюре.

Отмеренное количество пюре помещают в эмалированный таз, уваривают в течение 10–15 мин., затем постепенно небольшими порциями добавляют необходимое количество сахара, после чего повидло уваривают до готовности.

Из одного персикового пюре можно приготовить повидло более плотной консистенции, если на 1 кг сахара добавить 1,5–1,8 кг пюре. В этом случае в пюре, помещенное в эмалированную посуду, добавляют половину положенного количества сахара.

Смесь уваривают в течение 25–30 мин., затем добавляют остальной сахар и уваривают повидло до готовности. Общая продолжительность варки не должна превышать 50 мин.

В конце варки, когда масса становится густой, ее необходимо непрерывно помешивать, не допуская пригорания.

Повидло расфасовывают в кипящем состоянии в нагретые сухие банки доверху, герметично укупоривают банки жестяными крышками и охлаждают.

Повидло из слив

Сливовое повидло можно готовить из свежего или из консервированного пюре.

Подготовленные сливы без косточек бланшируют в кипящей воде или паром до размягчения и протирают через сито.

Для приготовления повидла плотной консистенции на 1 кг сахара берут 1,25 кг сливового пюре. Пюре помещают в эмалированный таз, уваривают 10–15 мин., а затем небольшими порциями добавляют в кипящее пюре просеянный сахарный песок и уваривают массу до готовности.

Для получения из сливового пюре повидла более плотной консистенции на 1 кг сахара берут 1,5–1,8 кг сливового пюре. В этом случае в эмалированный таз загружают пюре и половину необходимого количества сахара, смесь уваривают 25–30 мин., добавляют оставшийся сахар и уваривают массу до готовности. Общая продолжительность варки повидла не должна превышать 40–50 мин.

Готовое кипящее повидло расфасовывают в горячие сухие банки, накрывают их прокипяченными жестяными крышками, герметично укупоривают и охлаждают, не переворачивая.

Повидло сливово-яблочное

Так как из одного сливового пюре трудно приготовить

повидло очень плотной консистенции, то для получения такого повидла к сливовому пюре добавляют 30–40 % яблочного. В этом случае на 1 кг сахара берут 1,25 кг смеси пюре. Сначала смесь пюре уваривают 10–15 мин., а затем, постепенно добавляя сахар, при непрерывном помешивании варят повидло до готовности.

Готовое горячее повидло расфасовывают в банки, наполняя их доверху, накрывают банки крышками, герметично укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

После охлаждения банок до температуры 40–50 °С их переворачивают вверх горлышками, чтобы застывшее повидло не прилипло к крышкам.

Повидло из яблок

Яблочное пюре помещают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения и добавляют просеянный сахар. Если повидло будут расфасовывать в банки с герметической укупоркой, то на 1 кг сахара берут 1,25 кг яблочного пюре. Если повидло готовится более плотной консистенции и не укупоривается герметично, то на 1 кг сахара берут 1,5 кг яблочного пюре. В кипящее пюре сначала добавляют половину необходимого количества сахара и уваривают 15–20 мин., а затем кладут остальной сахар и уваривают повидло до готовности. Готовое горячее повидло расфасовывают в подогретые сухие банки, герметично укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают. После охлаждения до 40–50 °С банки ставят вверх крышками.

Повидло, уваренное до плотной консистенции, можно разлить при температуре 60–70 °С в фанерные ящики, устланные пергаментной бумагой.

Повидло из смеси калины и рябины

Калину и рябину перебирают, промывают проточной водой, помещают в эмалированную кастрюлю и заливают водой из расчета 2 л воды на 1 кг смеси. Массу ставят на огонь и уваривают до уменьшения первоначального объема воды в 2 раза.

Уваренную массу протирают через сито, в полученное пюре добавляют сахар (0,5 кг на 1 кг пюре) и уваривают на слабом огне до готовности.

Повидло фасуют в подогретые банки, герметично укупоривают их, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Такое повидло можно хранить и без герметичной укупорки.

Повидло из рябины

Повидло готовят из свежего или консервированного пюре. Чтобы приготовить пюре, спелые ягоды моют в холодной воде, помещают в эмалированный таз, наливают воду так, чтобы она только покрыла ягоды, и кипятят на небольшом огне до размягчения. Размягчить ягоды можно также паром при наличии паровой соковарки.

Размягченную рябину в горячем состоянии протирают через волосяное или из нержавеющей стали сито с отверстиями диаметром 1–1,5 мм.

Полученное пюре вместе с образовавшимся соком помещают в эмалированный таз, нагревают до кипения, добавляют сахар (1 кг на 1 кг пюре) и уваривают при постоянном помешивании до готовности.

Готовое горячее повидло фасуют в сухие нагретые банки. После наполнения банки герметически укупоривают и охлаждают, не переворачивая.

Повидло из облепихи

Спелые ягоды очищают от посторонних примесей, моют в холодной воде, дают воде стечь и помещают облепиху в паровую соковарку для бланширования. Через 50–60 мин. ягоды в горячем состоянии протирают через сито.

Полученное после протирания пюре помещают в эмалированный таз, нагревают его на слабом огне, добавляют частями сахар.

Для получения повидла плотной консистенции на 1 кг сахара берут 1,5 кг пюре. В нагретое до кипения пюре в начале варки добавляют половину необходимого количества сахара и уваривают 15–20 мин., а затем кладут остальной сахар и уваривают повидло до готовности при постоянном помешивании.

Готовое горячее повидло разливают в сухие подогретые банки, укупоривают их прокипяченными крышками, переворачивают вниз горлышками и охлаждают. После охлаждения до 40–50 °С банки ставят вверх крышками.

Если соковарки нет, в эмалированный таз наливают воду (2–3 см по высоте), помещают в нее облепиху и на слабом огне кипятят до размягчения ягод. Пробланшированные таким

образом ягоды протирают через сито, полученную массу с образовавшимся при бланшировании соком выкладывают в эмалированный таз, добавляют сахар и уваривают до готовности.

Повидло из брусники и яблок

Перебирают 2 кг брусники, тщательно моют, варят на медленном огне, не добавляя воды. Ягоды должны закипеть в выделившемся соке. Дают покипеть не менее 5 мин., затем прямо над кипящими ягодами натирают килограмм яблок, осторожно все перемешивают и полученную смесь варят до полного размягчения, добавив килограмм сахара и 100 г глюкозы. После этого еще варят 10 мин. Готовое повидло получается очень вкусным, красивым и хорошо хранится.

Повидло из шиповника

Повидло готовят из свежего или консервированного пюре. Его помещают в эмалированный таз, нагревают до кипения и добавляют частями сахар. Для получения повидла плотной консистенции на 1 кг сахара берут 1,5 кг пюре. Повидло уваривают до готовности на слабом огне при непрерывном помешивании.

Уваренное горячее повидло фасуют в сухие подогретые банки, наполняя их доверху, накрывают про кипяченными крышками, герметично укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

После охлаждения банок до 40–50 ˚С их ставят вверх крышками.

Повидло из кизила

Рекомендуется использовать крупные, мясистые, темно-красные плоды с мелкой косточкой, с сочной мякотью и приятным терпким кисло-сладким вкусом.

Собранные плоды выдерживают 2–3 дня, перебирают, моют в проточной воде и варят с небольшим количеством воды до размягчения. Затем плоды давят и протирают через сито для отделения косточек и кожицы.

Пюре кладут в таз, добавляют на килограмм пюре 0,5 кг сахара и варят на умеренном огне, постоянно помешивая, пока

лопатка не начнет оставлять за собой след.

Сиропы

Сиропы готовят из натуральных плодово-ягодных соков, уваренных с сахаром, с добавлением лимонной кислоты и ароматических веществ. Самые вкусные сиропы получаются из клубники, малины, вишни, кизила и др.

Если сироп пьют через соломинку или трубочку, то его надо разбавлять газированной или обыкновенной водой, подкисленной лимонным соком или лимонной кислотой. Сиропы можно использовать также для заливки различных сладких изделий – булочек, пышек, кремов, киселей, молочных каш, особенно рисовой, суфле и т. д. – это обогащает, ароматизирует и улучшает их вкус.

Готовить сиропы и экстракты можно как горячим (путем варки), так и холодным способом. Например, для приготовления сиропов путем варки надо отобрать здоровые, красивые, спелые плоды, тщательно промыть в холодной воде, а затем выделить из них сок. В зависимости от плодов можно применять различные способы получения сока. Соку дать отстояться, процедить через марлю, чтобы он стал совершенно прозрачным, поставить на медленный огонь, нагреть, но пока не кипятить, и добавить сахар (на 700 мл сока – 1,5 кг сахара). Варить на слабом огне, постоянно помешивая, до тех пор, пока сахар полностью не растворится. После того как сахар растворится, сироп довести до кипения и кипятить в течение 3–5 мин.

Пена, которая начинает образовываться в начале варки, не удаляется. Ее только нужно постоянно разбивать шумовкой. В конце варки, особенно если уваривается непрозрачный сок, появляется густая пена, ее надо обязательно снимать.

После 3–5-минутного кипячения в сироп добавить винную или лимонную кислоту (на килограмм сахара – 5–10 г кислоты) и варить еще несколько минут. Затем выключить и снять с огня. Горячий сироп процедить через марлю, охладить и разлить в сухие банки.

Есть еще *холодный способ* приготовления сиропа. Таким способом готовят в основном сиропы из малины, земляники, черной смородины, черники, брусники.

Приготовленный холодным способом сироп не засахаривается, он сохраняет цвет и аромат тех плодов и ягод, из которых изготовлен.

Сок отжимают из здоровых, спелых плодов, процеживают, добавляют винную или лимонную кислоту, сахар и все тщательно перемешивают до тех пор, пока сахар и кислота полностью не

растворятся. Соотношение сока, сахара и кислоты рекомендуется следующее: сока – 350 мл, сахара – 650 г, кислоты (винная или лимонная) – 5-10 г (в зависимости от того, из каких плодов выжимается сок). Затем сироп процеживают и разливают в сухие бутылки.

Бутылки наполнить до основания горла, укупорить пробками и залить парафином, обмакнув ее горлышко в расплавленный парафин, или запечатать сургучом.

Хранить в сухом, прохладном месте.

Сироп из груш

Отбирают здоровые, целые спелые груши, очищают от кожицы, нарезают на мелкие кусочки и ставят варить с очень не большим количеством воды до тех пор, пока груши не сделаются мягкими, а вода – кислой; затем отжимают плоды через марлю.

На 7 л – 800 г сахара. Сахар сначала варят в воде, оставшейся от варки груш, а потом, когда сахар окончательно растворится, вливают сок и варят до готовности.

Сироп разливают в бутылки, лучше из темного стекла. Хранят в сухом, прохладном месте.

Сироп из яблок

Берут столько яблок, чтобы из них получилось 800 мл чистого сока. Яблоки на сок перерабатывать только здоровые, спелые, сладкие.

Яблоки очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семечками, нарезают кусочками, засыпают сахаром (800 г), заливают водой (800 мл) и ставят на несколько минут на водяную баню. Потом жидкость остужают, процеживают, добавляют сок, выжатый из одного лимона, и столовую ложку какой-либо фруктовой воды. Готовый сироп разливают в бутылки из темного стекла и укупоривают. Хранят в сухом, прохладном месте.

Сироп из черники

Спелые ягоды перебирают, моют в холодной воде, давят деревянной ложкой, выдерживают 1–2 ч, а затем процеживают для отделения сока. Оставшуюся пюреобразную массу отжимают и полученный сок процеживают.

На литр сока берут 2,5 кг сахара и 5 г винной или лимонной кислоты. Сироп готовят одним из описанных выше способов – холодным или с применением варки.

Готовый сироп разливают в сухие бутылки из темного стекла. Хранят в сухом, прохладном помещении.

Сироп из вишни

Сок – 350 мл, сахар-песок – 650–700 г, винная кислота – 3 г.

Отбирают спелые, ярко окрашенные и здоровые плоды, перебирают, раздавливают и отжимают. Полученный сок процеживают через марлю.

Сироп из малины

Отбирают здоровые, спелые, даже перезрелые плоды, давят их деревянной ложкой и выдерживают 1–2 ч. Выделившийся сок отделяют от мякоти, а оставшуюся пюреобразную массу кладут в мешочек из ткани и отжимают еще сок (из килограмма малины получается 500–550 мл сока).

Полученному соку дают отстояться и процеживают через марлю. Готовый сироп хранят в сухом, прохладном помещении.

Сироп из черешни

Сок – 350 мл, сахар-песок – 650 г, винная или лимонная кислота – 5–6 г.

Берут спелые плоды, удаляют плодоножки, моют в холодной воде и раздавливают деревянной ложкой.

Полученный сок процеживают и готовят из него сироп.

Сироп из земляники

1. Земляничный сок – 350 мл, сахар-песок – 650 г, винная кислота – 6 г

2. Земляничный сок – 300 мл, сироп из вишни, черной смородины или черники – 50 мл (или сок 100 мл), сахар-песок – 650 г, винная кислота – 6 г.

Берут здоровые, спелые ягоды, перебирают, моют в холодной воде, давят деревянной ложкой и отжимают, а полученный сок

процеживают через марлю.

Для более интенсивного цвета в сок можно добавить сок или сироп из черники, черной смородины или вишни.

Полученный сироп процеживают, охлаждают, разливают в сухие бутылки и хранят в сухом, прохладном помещении.

Сироп из ежевики

Ежевика – 1 кг, сахар-песок – 500 г, вода – 1 стакан.

Спелые ягоды перебирают, моют, отжимают сок, добавляют сахар и воду, кипятят 5–10 мин., разливают в бутылки, укупоривают и ставят в холодное место.

Сироп из черной смородины

Спелые, здоровые ягоды обрывают с кистей, промывают в холодной воде, давят деревянной ложкой и выдерживают 1–2 дня. Сок процеживают через марлю, смешивают с сахаром (на литр сока – 2 кг сахара) и варят 10–12 мин. в эмалированной посуде (луженую посуду использовать не следует, так как в ней происходит изменение цвета сиропа), снимая пену. За несколько минут до снятия с огня добавляют 4 г винной или лимонной кислоты на литр сиропа.

Горячий сироп процеживают через марлю, охлаждают и разливают в сухие бутылки из темного стекла.

Хранят в сухом, прохладном помещении.

Сироп из лимонов (1)

Выжимают сок из 25 лимонов, добавляют сок из 5 апельсинов, всыпают килограмм сахара, тщательно перемешивают, разливают в бутылки и плотно укупоривают. Хранят в холодном месте.

Сироп из лимонов (2)

400 мл лимонного сока процеживают, дают ему отстояться, добавляют 800 г сахара и варят на медленном огне, непрерывно помешивая, до тех пор, пока не разойдется сахар. Снимают с огня, остужают и процеживают. Хранят в темном, холодном месте.

Сироп из кизила

Спелые плоды (1 кг) моют в холодной воде, кладут в эмалированную посуду, заливают литром воды и варят до размягчения и растрескивания плодов. Затем жидкость сливают, процеживают, смешивают с сахаром (на литр жидкости – 2 кг сахара) и варят 5–6 мин. В конце варки добавляют 4–5 г винной кислоты. Горячий сироп процеживают, охлаждают и разливают в сухие бутылки из темного стекла.

Хранят в сухом, прохладном месте.

Сироп из шиповника

Спелые, но не перезрелые плоды (2 кг) измельчают и замачивают на 1–2 дня в литре воды. Затем жидкость отделяют от плодов, процеживают, всыпают сахар (2 кг), варят на сильном огне 4–5 мин., а потом добавляют 7–8 г винной кислоты.

Готовый сироп снимают с огня, процеживают, охлаждают, разливают в сухие бутылки из темного стекла. Хранят в сухом, прохладном месте.

Сироп из калины

Сок калины – 1 л, сахар-песок – 2 кг, лимонная кислота – 10 г.

В сок калины всыпают сахар, нагревают до полного растворения, удаляют пену, добавляют лимонную кислоту, снова кипятят 5 мин., процеживают через марлю и разливают в бутылки. Хранят в холодном месте.

Сироп из можжевельника

Ягоды можжевельника – 1 кг, вода – 3 л.

Ягоды разминают, заливают водой, нагревают на слабом огне 2–3 ч, процеживают, охлаждают и используют для ароматизации мясных блюд и напитков.

Сироп из лепестков шиповника

Лепестки цветков шиповника – 300 г, вода – 1 л, сахар-песок –

700 г.

В воде растворяют сахар, доводят сироп до кипения. Горячим сиропом заливают лепестки шиповника и снова доводят до кипения. Настаивают 10–12 ч. в закрытой посуде.

Полученный сироп используют для ароматизации напитков, киселей и желе.

Сироп из черной бузины

Ягоды черной бузины – 1 кг, сахар-песок – 1 кг, вода – 2 стакана.

Ягоды перебирают, моют, бланшируют, заливают водой и кипятят 15–20 мин. Отжимают сок, добавляют сахар, доводят до кипения и разливают в бутылки.

Хранят в холодном месте.

Сироп из лепестков белой лилии

Сироп можно получить из готового варенья, откинув на дуршлаг лепестки.

Полученный сироп отстаивают 2–3 ч, а затем осторожно сливают с осадка в чистую кастрюлю, нагревают до 92–95 °С, фильтруют в горячем состоянии через 3–4 слоя марли, а затем снова нагревают до 92–95 °С и в таком состоянии фасуют в сухие горячие банки, герметически укупоривают их прокипяченными крышками, переворачивают вниз горлышком, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Сироп вересковый

Цветки вереска – 20 г, вода – 1 л, сахар-песок – 500 г.

Свежие цветки заливают 2 стаканами кипятка, настаивают сутки и процеживают. Настой соединяют с растворенным сахаром и доводят до кипения.

Сироп из крапивы

Листья молодой крапивы – 1 кг, мед – 0,5 кг, вода – 1 л.

Листья крапивы пропустить через мясорубку, влить 3 стакана воды, прокипятить, процедить через марлю.

Полученный сок соединить с медом, добавить остальную воду, довести до кипения, немного остудить и разлить в бутылки. Хранить в холодном месте. Использовать для приготовления напитков.

Компоты

Лучшие компоты делают из груш, персиков, абрикосов, вишен, слив и некоторых ягод, хотя практически пригодны все виды культурных и дикорастущих плодов: это зависит от вкуса. Яблоки, особенно зимних сортов, выгоднее хранить и употреблять в свежем виде, а остальные сорта использовать для приготовления соков.

Приготовление сиропа для компота

Сироп вытесняет воздух, регулирует вкус фруктов и способствует их полному прогреванию при стерилизации. Готовят сироп заранее в посуде из нержавеющей стали или неповрежденной эмалированной. Взвешенный сахар и отмеренное количество воды доводят до кипения при помешивании. Пену удаляют ложкой. В зависимости от вкуса и содержания во фруктах кислоты в сироп иногда добавляют немного лимонной кислоты.

Крепость сиропа зависит от количества плодов в банке. Чем больше в банке плодов, тем крепче должен быть сироп, и наоборот. Количество необходимого сахара определить очень просто, залив наполненную фруктами банку водой и измерив ее потом.

Те, кто любит сладкие компоты, применяют сиропы крепостью 60 %. Это означает, что в 100 г сиропа содержится 60 г сахара и 40 г воды. Для приготовления такого раствора на литр воды берут 1,5 кг сахара. Сироп такой крепости используют для консервирования кислых плодов, например, вишен. При приготовлении компота из винограда, черешен, персиков достаточно 400 г сахара на литр воды.

Сироп можно приготовить частично или целиком из фруктового сока. Так, вишневый сок используют при консервировании черешни для улучшения цвета и вкуса компота, а яблочный – при приготовлении компотов из тыквы, ягод бузины или кизила.

Вместо сахара для приготовления сиропа можно взять мед, но при этом надо помнить, что мед менее сладок и его требуется на четверть больше, чем сахара.

Стерилизацию проводят обычно на водяной бане: наполненная тара нагревается водой. Иногда тара нагревается паром (выпаривание воды на дне закрытой посуды) или горячим воздухом (в духовке). При стерилизации без тары фрукты нагревают в сиропе, быстро раскладывают и укупоривают тару. Банки, крышки и резиновые прокладки (при их наличии)

стерилизуют в кипятке и оставляют в горячей воде до закладки фруктов. После укупорки банки переворачивают вверх дном, чтобы простерилизовать воздух и свободное пространство возле крышки. Для продления действия высокой температуры банки укутывают.

Компот из клубники

Подготовленные ягоды клубники помещают в эмалированный таз и заливают сахарным сиропом 65 %-ной концентрации (860 г сахара и 460 мл воды на 1 л сиропа). На 1 кг ягод требуется 600 г сиропа.

В эмалированную кастрюлю наливают необходимое количество воды, добавляют сахар. Смесь сахара с водой доводят до кипения (до полного растворения сахара) при помешивании и фильтруют через 3–4 слоя марли.

Профильтрованный сироп нагревают до 50–60 ˚С, заливают им ягоды и выдерживают в течение 3–4 ч. За время выдержки часть сиропа впитывается в ягоды, а часть сока из ягод переходит в сироп, в результате чего ягоды уменьшаются в объеме, уплотняются, меньше разваривaются. После выдержки ягоды извлекают из сиропа и плотно укладывают в подготовленные банки.

Наполненные банки заливают горячим (температура 60–70 ˚С) сиропом, в котором выдерживались ягоды, предварительно уваренным в течение 10–15 мин. при температуре кипения сиропа 104–105 ˚С.

В банку вместимостью 0,5 л помещается 340 г ягод и 200 г сахарного сиропа. Наполненные банки накрывают лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 60–70 ˚С, для пастеризации. Пастеризуют при 85 ˚С банки вместимостью 0,5 л – 12 мин., вместимостью 1 л – 15 мин.

После пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и быстро охлаждают, но не на сквозняке.

Клубника натуральная

Перебранную клубнику помещают в дуршлаг, моют под холодной проточной водой при небольшом напоре, очищают, устанавливают на кастрюлю и оставляют на 30 мин. для стекания воды.

Подготовленные таким образом ягоды плотно укладывают в сухие стерилизованные банки. В банку вместимостью 0,5 л должно войти 450 г ягод, а вместимостью 1 л – не менее 800 г. При укладке допускается осторожное утрамбовывание клубники деревянной лопаточкой. После наполнения банки накрывают лакированными крышками, устанавливают в емкость с водой, нагретой до 40–50 ˚С, и стерилизуют при 100 ˚С. Время стерилизации банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин. Стерилизацию можно заме нить пастеризацией при 85 ˚С. Продолжительность пастеризации для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Компот из малины

Подготовленные ягоды малины помещают в эмалированный таз, заливают профильтрованным сахарным сиропом 55 %-ной концентрации (на 1 кг ягод 550 г сахара и 450 мл воды), нагревают до температуры 50–60 ˚С и выдерживают 3–4 ч. После выдержки ягоды извлекают из сиропа, плотно укладывают в чистые простерилизованные банки и заливают горячим сахарным сиропом, нагретым до температуры не ниже 93–95 ˚С.

Для заливки используют сахарный сироп, в котором предварительно выдерживались ягоды.

Заполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 85–90 ˚С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из смородины

Подготовленные ягоды плотно укладывают в чистые банки и заливают сахарным сиропом 60 %-ной концентрации (на 1 кг ягод 400 мл воды и 600 г сахара). Температура сиропа должна быть не ниже 90 ˚С.

После заливки сиропом банки накрывают крышками, устанавливают в емкость с водой, нагретой до 75–80 ˚С, для пастеризации. Время пастеризации при температуре 90 ˚С для

банок вместимостью 0,5 л – 20 мин., 1 л – 25 мин., 2 л – 35 мин. и 3 л – 45 мин. В банку вместимостью 0,5 л входит около 325 г ягод и 215 г сиропа.

После пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Смородина натуральная

Подготовленные ягоды плотно укладывают в банки, слегка придавливая деревянной ложкой. Наполняют банки до самого верха, затем заливают прокипяченной водой, имеющей температуру 50–60 ˚С, накрывают крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 45–50 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 20 мин., 1 л – 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают и охлаждают.

Компот из крыжовника

Подготовленные ягоды крыжовника слегка накалывают в нескольких местах, помещают в эмалированный таз или кастрюлю и заливают горячим (80–85 ˚С) сиропом 60 %-ной концентрации (на 1 кг крыжовника 600 г сахара, 400 мл воды). Залитые сиропом ягоды ставят на огонь и кипятят 5 мин. После этого ягоды осторожно откидывают на дуршлаг, а если они были в кастрюле, последнюю накрывают крышкой, оставляя небольшую щель, и сливают сироп, придерживая ягоды крышкой.

Крыжовник плотно укладывают в подготовленные банки и заливают горячим сиропом.

Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют при температуре 100 ˚С. Время стерилизации для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 20 мин. После обработки банки герметически укупоривают, ставят вниз горлышками и охлаждают.

Компот из вишни

Вишни замачивают в холодной воде на 1,5–2 ч или помещают в прохладное место.

Перед консервированием плоды сортируют по размеру.

Мелкие вишни для компотов не рекомендуются. Не рекомендуется смешивать плоды разных сортов и окраски.

Подготовленные вишни плотно укладывают в чистые сухие банки, часто встряхивая последние.

Наполненные банки заливают горячим (80–85 ˚С) сахарным сиропом 60 %-ной концентрации (на 1 кг вишен 600 г сахара, 400 мл воды), накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 70–75 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10–15 мин., 1 л – 20 мин., 3 л – 40–45 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают. Банки вместимостью 3 л можно не переворачивать. Таким же образом можно приготовить компот из вишен без косточек.

Вишня в собственном соку натуральная

Вишня натуральная в собственном соку может быть приготовлена как с косточками, так и без них.

Подготовленными плодами наполняют банки доверху, заливают осветленным кипящим вишневым соком, накрывают прокипяченными лакированными крышками, устанавливают в емкость с водой, нагретой до 60–70 ˚С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин. Стерилизацию следует вести при очень слабом кипении воды, чтобы сок не выливался через край банок.

По окончании обработки банки герметично укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают. Натуральные вишни рекомендуются для больных диабетом.

Компот из абрикосов

Если абрикосы консервируют без косточек, то для улучшения аромата в каждую банку вместимостью 0,5 л можно положить 5–8 шт. миндаля или ядер косточек абрикосов.

Подготовленные абрикосы укладывают в чистые сухие банки и заливают горячим (80–85 ˚С) сахарным сиропом. Половинки абрикосов желательно укладывать в банки вниз разрезом.

Сахарный сироп для мелких плодов готовят 30 %-ной концентрации (790 мл воды и 340 г сахара для 1 л сиропа), для

плодов средних размеров – 40 %-ной (700 мл воды и 470 г сахара), для половинок абрикосов – 50 %-ной (610 мл воды и 610 г сахара). При заливке все плоды должны быть покрыты сиропом, так как при стерилизации не покрытые сиропом плоды сильно темнеют. Расход сахарного сиропа на одну литровую банку для мелких плодов – 380 г, для средних – 395 г, для половинок – 280 г.

Наполненные банки накрывают крышками (можно белыми), устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70–75 °С, для пастеризации или стерилизации.

Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 12–15 мин., 3 л – 30–35 мин. Время пастеризации при 95 °С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 20 мин., 3 л – 40 мин.

После стерилизации или пастеризации банки герметически укупоривают, устанавливают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают во избежание размягчения плодов.

Компот из персиков

Целые, очищенные от кожицы персики или половинки укладывают в чистые сухие банки (половинки – срезом вниз), заливают горячим сахарным сиропом (температура 80–85 °С), приготовленным из расчета 700 мл воды и 470 г сахара на 1 кг плодов.

Наполненные банки накрывают крышками (можно нелакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 65–75 °С, для стерилизации.

Время стерилизации компота из половинок при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10–12 мин., 1 л – 15–20 мин., 3 л – 35–40 мин. Если компот приготовлен из целых персиков с косточками, то банки вместимостью 0,5 л стерилизуют 15–20 мин., 1 л – 20–25 мин., 3 л – 40–45 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из слив

Подготовленные сливы погружают в кипящую воду на 2–3 мин., а затем лопнувшую кожицу легко снимают ножом из нержавеющей стали. Очищенные сливы укладывают в банки и заливают горячим сахарным сиропом (температура 60–70 °С)

30 %-ной концентрации (на 1 кг слив 790 мл воды и 340 г сахара).

Наполненные банки накрывают крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 ˚С, для пастеризации.

Время пастеризации при 85 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 20 мин., 1 л – 30 мин., 3 л – 40 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Слива натуральная

Для таких консервов подбирают недозревшие плотные сливы. Подготовленные плоды помещают в дуршлаг и бланшируют в кипящей воде в течение 2–3 сек., после чего погружают в холодную воду на 1–2 мин.

Пробланшированные сливы укладывают в чистые сухие банки, заливают кипящей водой, накрывают крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин., 3 л – 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из свежих яблок

Компот готовят из целых яблок, половинок и долек. В банку следует укладывать плоды, одинаковые по размерам, цвету и степени зрелости. Яблоки с тонкой кожицей можно не очищать. Если компот готовят из долек, то их бланшируют в воде, нагретой до температуры 85–90 ˚С, не более 10 мин. и охлаждают в холодной воде. Чтобы нарезанные яблоки не темнели на воздухе, их следует держать в 0,1 %-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) или в 2 %-ном растворе соли (20 г соли на 1 л воды), но не более 30–40 мин., так как много питательных веществ переходит в раствор.

Пробланшированные яблоки плотно укладывают в чистые сухие банки и заливают горячим сахарным сиропом (температура 80–85 ˚С) 35 %-ной концентрации (на 1 л сиропа 750 мл воды и 400 г сахара). Для банки вместимостью 1 л нужно приготовить 340 г сиропа. Заполненные банки накрывают крышками (можно нелакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 70–75 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10–

15 мин., 1 л – 15–20 мин., 3 л – 40 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают.

Яблоки натуральные

Яблоки сортируют по степени зрелости, моют, дают воде стечь, ножом из нержавеющей стали очищают кожицу, разрезают на дольки, удаляя плодоножки и семенные гнезда. Во избежание потемнения нарезанных яблок их следует хранить в 0,1 %-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) или 2 %-ном растворе соли (20 г соли на 1 л воды).

Нарезанные дольки промывают холодной водой и бланшируют 3–5 мин. в горячей воде при температуре 85–90 ˚С, сразу охлаждают в холодной воде.

Пробланшированные дольки яблок укладывают в сухие чистые банки, заливают горячей водой (температура 80 ˚С), накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 60–70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин., 3 л – 25 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Груши натуральные

Выбирают немного недозревшие груши с плотной тканью. Их моют, снимают тонким слоем кожицу, не нарушая формы плодов, режут на дольки и удаляют сердцевину. Чтобы нарезанные груши не потемнели, их хранят в 0,1 %-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды).

Дольки помещают в дуршлаг, бланшируют в кипящей воде не более 10 мин, охлаждают в холодной воде, укладывают в чистые сухие банки, заливают кипящей водой, добавляют лимонную кислоту (на банку 0,5 л – 0,5 г, 1 л – 1 г), накрывают банки крышками и помещают в кастрюлю с водой, нагретой до 75 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 15–20 мин., 1 л – 20–25 мин., 3 л – 35 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Айва натуральная

Плоды сортируют по степени зрелости, хорошо моют, разрезают на дольки длиной 15–20 мм, удаляют семенное гнездо и бланшируют в горячей воде (температура 85 ˚С) в течение 12–15 мин., затем охлаждают в холодной воде, дают ей стечь и укладывают айву в чистые сухие банки.

Наполненные банки заливают кипящей водой, накрывают крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 12 мин., 3 л – 25 мин.

После обработки банки немедленно герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из винограда

Для компотов следует отбирать крупные плоды с плотной мякотью. Отсортированный виноград осторожно обрывают с гребней, моют, дают воде стечь и по возможности плотно укладывают в чистые сухие банки.

Наполненные банки заливают сахарным сиропом 30 %-ной концентрации (на 1 л сиропа 700 мл воды и 300 г сахара), нагретым до температуры 40 ˚С с тем, чтобы ягоды не лопались. Для банки вместимостью 0,5 л необходимо 140–150 г сахарного сиропа.

Банки накрывают прокипяченными крышками (можно нелакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 40 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10–12 мин., 1 л – 15 мин., 3 л – 30–40 мин. В процессе обработки не допускают бурного кипения. После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают.

Компот из рябины

Спелую рябину снимают с гребней, промывают холодной водой, помещают в дуршлаг, дают стечь воде и бланшируют ягоды, погружая дуршлаг в кипящую воду на 4–5 мин. (для обыкновенной рябины) или на 10 мин. (для черноплодной), затем быстро охлаждают холодной водой.

Пробланшированные ягоды помещают в эмалированный таз или кастрюлю, заливают горячим сахарным сиропом 40 %-ной концентрации (470 г сахара и 700 мл воды на 1 кг подготовленной рябины) и выдерживают 18–20 ч. Затем ягоды вынимают из сиропа, плотно укладывают в банки, заливают этим же сиропом, накрывают крышками и стерилизуют при температуре 100 °С (банки вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин.).

После обработки банки герметически укупоривают крышками, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот вишнево-абрикосовый

На 10 банок компота, по 0,5 л каждая, нужно 1,6 кг вишен, 1,6 кг абрикосов, 450 г сахара.

Подготовленные плоды вперемешку укладывают в чистые банки и заливают сахарным сиропом 30 %-ной концентрации (340 г сахара и 790 мл воды), температура которого должна быть 80–85 °С. На одну банку вместимостью 0,5 л расходуется около 170 г сиропа.

Наполненные банки накрывают лакированными прокипяченными крышками и помещают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–65 °С, для стерилизации или пастеризации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 20 мин., время пастеризации при 85 °С соответственно 20 мин. и 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками, накрывают плотной тканью и охлаждают.

Черноплодная рябина с сахаром

Ягоды отделяют от гребней и плодоножек, моют холодной водой и бланшируют в кипящей воде 3–5 мин. Затем пропускают их через мясорубку сначала с крупной решеткой, а затем – с мелкой. В измельченную массу добавляют сахар (1 кг на 1 кг измельченных ягод) и тщательно перемешивают. Смесь ставят на слабый огонь и уваривают при постоянном помешивании 3–5 мин. до полного растворения сахара.

Горячую массу фасуют в сухие подо гретые банки, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при

100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 15–18 мин., 1 л – 20–25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают и охлаждают, не переворачивая.

Яблочно-вишневый компот

Для приготовления 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: яблок 2,5 кг, вишен 1,3 кг, сахара 450 г

Яблоки моют, дают воде стечь и нарезают на четвертинки, удаляя сердцевину. Вишни моют холодной водой и дают ей стечь.

Подготовленные яблоки и вишни вперемешку укладывают в чистые банки и заливают горячим (температура 80–85 ˚С) профильтрованным сахарным сиропом 30 %-ной концентрации (790 мл воды и 340 г сахара на 1 л сиропа). На 1 банку вместимостью 0,5 л необходимо 170–180 г сиропа.

Сахарный сироп готовят следующим образом: в эмалированную кастрюлю наливают необходимое количество воды, добавляют сахар, кипятят смесь 10–15 мин. и фильтруют через 3–4 слоя марли. Профильтрованный сироп вновь доводят до кипения.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 65–70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают при комнатной температуре.

Яблочно-черносмородиновый компот

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: яблок 2,8 кг, смородины 1,1 кг и сахара 700 г.

Яблоки и смородину моют, яблоки разрезают на четвертинки. Подготовленные яблоки и смородину вперемешку плотно укладывают в банки и заливают горячим (температура 80–85 ˚С) сахарным сиропом 40 %-ной концентрации (700 мл воды и 470 г сахара на 1 л сиропа). На банку вместимостью 0,5 л необходимо 170–180 г сиропа. Сахар с водой кипятят до полного его растворения и фильтруют через 3–4 слоя марли, а затем вновь доводят до кипения.

Наполненные банки накрывают прокипяченными

лакированными крышками и стерилизуют или пастеризуют так же, как в предыдущем случае, после чего укупоривают, переворачивают и охлаждают.

Маринованные плоды и ягоды

Многие плоды являются прекрасным сырьем для маринования, то есть консервирования уксусной кислотой. Наиболее распространено маринование яблок, груш, слив, вишни, черешни, винограда, кизила, крыжовника и смородины (черной, белой и красной).

Вишня маринованная

Для маринования отбирают свежие, крупные и мясистые плоды. На дно сухих и чистых банок вместимостью 0,5 л кладут специи (3–4 горошины душистого перца, один кусочек корицы и 2–3 шт. гвоздики), затем в банки укладывают вишни.

Одновременно готовят маринадную заливку. Для 10 банок вместимостью 0,5 л каждая в эмалированную кастрюлю наливают 1,2 л воды, добавляют 820 г сахара, кипятят смесь до полного растворения сахара и в горячем состоянии фильтруют через 3–4 слоя марли. Профильтрованный сироп вновь доводят до кипения, в него добавляют 17 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации или 80 г столового (5 %-ного) уксуса. Горячим маринадом (температура 80–85 °С) заливают уложенные в банки вишни, накрывают банки лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при температуре 85 °С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 20 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Крыжовник маринованный

На 10 банок вместимостью 0,5 л каждая берут 1,3 л воды, 850 г сахара и 15 мл уксусной кислоты 80 %-ной концентрации или 200 мл 6 %-ной.

Для маринования отбирают зрелые плотные ягоды среднего и крупного размеров, очищают от плодоножек, моют, дают стечь воде и накалывают.

В чистые и сухие банки укладывают специи (в каждую банку вместимостью 0,5 л кладут 3–4 горошины душистого перца, 0,5 г молотой корицы или один кусочек ломаной, 2–3 шт. гвоздики), затем плотно укладывают ягоды крыжовника и заливают горячей

маринадной заливкой при температуре не ниже 80 ˚С.

Маринадная заливка готовится следующим образом. Сначала кипятят воду до полного растворения сахара и фильтруют через 3–4 слоя марли. Профильтрованный сироп доводят до кипения и добавляют в него уксусную кислоту.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с горячей водой, нагретой до 70–80 ˚С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 20 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают на крышки и охлаждают.

Персики маринованные

На одну банку вместимостью 1 л требуется 1–2 кусочка палочки корицы, 3–4 шт. гвоздики.

Для маринования подбирают персики, одинаковые по степени зрелости, моют их проточной водой, очищают от плодоножек и кожицы, разрезают по бороздке на половинки и удаляют косточки.

В чистые сухие банки укладывают пряности, а затем – половинки персиков. Наполненные банки заливают горячим маринадом (температура 70 ˚С), накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 55–60 ˚С, для пастеризации. Время пастеризации при 90 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 25–30 мин., 1 л – 35–40 мин.

После обработки банки немедленно герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Абрикосы маринованные

На дно чистых сухих банок кладут пряности (на банку вместимостью 1 л – 2 палочки корицы и 3–4 шт. гвоздики). Подготовленные некрупные абрикосы укладывают в банки целыми, а крупные – половинками.

Заполненные банки заливают горячей (температура 70 ˚С) маринадной заливкой. Для 10 банок вместимостью 1 л в эмалированную кастрюлю наливают 2,4 л воды и добавляют 1,1 кг сахара, кипятят до полного его растворения, затем сироп фильтруют, доводят до кипения и вливают 500 г 6 %-ного уксуса.

Залитые маринадом банки накрывают лакированными крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для пастеризации. Время пастеризации при температуре 90 °С для банок вместимостью 1 л – 35–40 мин. В период пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, а уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышка банки.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Сливы маринованные

Для маринования отбирают сливы средней величины, равномерной зрелости и окраски, с плотной мясистой мякотью, а сливы крупного размера – с отделяющейся косточкой. Отобранные сливы моют в теплой воде до удаления воскового налета. Для предохранения слив от растрескивания их бланшируют или накалывают.

На дно банки вместимостью 0,5 л укладывают пряности (3–4 горошины душистого перца, 2–3 шт. гвоздики, 1 кусочек корицы), затем банки плотно наполняют сливами. Одновременно готовят маринадную заливку. Для 10 банок вместимостью 0,5 л каждая в эмалированную кастрюлю наливают 1,4 л воды и добавляют 940 г сахара. Смесь кипятят 10–15 мин. и в горячем состоянии фильтруют через фланель или 3–4 слоя марли. Профильтрованный сироп вновь доводят до кипения и осторожно вливают в него 20 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации или 250–260 г 6 %-ного уксуса.

Горячим маринадом (температура не выше 60 °С) заливают уложенные в банки сливы. Банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 °С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 20 мин., 3 л – 35 мин.

После пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают.

Яблоки маринованные

Для маринования подбирают яблоки небольших размеров и маринуют в целом виде, удаляя предварительно сердцевину, с кожицей или без нее, в зависимости от толщины последней.

Яблоки крупных размеров разрезают на половинки или четвертинки и удаляют сердцевину. Подготовленные яблоки бланшируют в кипящей воде 5 мин. и сразу охлаждают в холодной воде.

В каждую чистую и сухую банку вместимостью 0,5 л кладут пряности (3–4 горошины душистого перца, 1 кусочек ломаной корицы, 2–3 шт. гвоздики). Затем в банки укладывают пробланшированные яблоки. На одну банку вместимостью 0,5 л расходуется 160–170 г маринада. Заполненные банки заливают горячим маринадом (температура 80 °С).

Чтобы приготовить 1 л маринадной заливки, необходимо в эмалированную кастрюлю налить 720 мл воды и добавить 280 г сахара. Смесь нагревают и кипятят 10–15 мин., затем фильтруют и вновь вливают в кастрюлю. В полученную кипящую смесь добавляют 12 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации.

Залитые маринадом банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 60–70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 °С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 20 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Моченые плоды и ягоды

Мочение плодов и ягод мало чем отличается от квашения и соления овощей. Суть этого процесса заключается в том, что часть сахара, плодов и ягод под влиянием молочнокислых бактерий и дрожжей превращается в молочную кислоту и спирт, что в основном консервирует замоченные плоды.

У моченых фруктов свой неповторимый вкус и аромат. Этот освежающий продукт подают в холодном виде к мясным блюдам и дичи.

Моченые яблоки с листом черной смородины

Яблоки, лучше всего кисло-сладкие, перебирают и моют. Дно кадки устилают слоем листьев черной смородины или вишни. На листья кладут несколько рядов яблок (черешками кверху). На яблоки вновь кладут слой листьев, на них опять несколько рядов яблок. Таким образом заполняют всю кадку, прикрыв верхний слой яблок листьями.

Заливать яблоки нужно специально приготовленным суслом или сладкой водой. Для приготовления сусла заливают ржаную муку кипятком, солят, хорошо размешивают, дают отстояться и процеживают (на 10 л воды взять 200 г ржаной муки и 2 ст. ложки соли).

Для приготовления сладкой воды на 10 л воды берут 400 г сахара или 600 г меда, добавляют 3 ст. ложки соли, кипятят и охлаждают.

Кадку с уложенными яблоками ставят в холодное место, заливают суслом или сладкой водой. Яблоки накрывают деревянным кружком, на который кладут груз (обмытый камень).

В первые 3–4 дня яблоки будут впитывать много влаги, поэтому кадку необходимо доливать суслом или холодной водой. Уровень жидкости во время замачивания и хранения должен быть на 3–4 см выше деревянного кружка. Через 30–40 дней яблоки готовы.

Моченые яблоки и груши с укропом

Бочку обваривают кипятком, насыпают на дно укроп, укладывают на него яблоки, затем – снова укроп, а потом яблоки и так чередуют до тех пор, пока не наполнится вся бочка. Затем

насыпают несколько горстей аниса, закрывают кругом и кладут груз.

В это время наливают в бочку на яблоки столько чистой воды, в которой растворено немного сахара (примерно 400 г на ведро), чтобы она была на 2–2,5 см выше круга. Через несколько дней нужно долить воды, потому что она вбирается плодами, и поддерживать воду на одинаковом уровне. Через 4–6 недель плоды можно употреблять. Они сохраняются в хорошем виде длительное время, если предохранять их от соприкосновения с воздухом. Воду при уменьшении плодов надо отливать настолько, чтобы она их покрывала не выше 2–2,5 см. Если над плодами будет мало воды, они начинают бродить и закисать. То же может случиться, если груз не слишком тяжел и потому плохо нагнетает плоды, которые, всплывая, чернеют и гниют.

Таким образом можно заготавливать как яблоки, так и груши.

Моченые груши

Использовать только зрелые, сладкие, без каменистых клеток плоды.

Отбирают 10 кг груш, моют в холодной воде, тщательно протирают шерстяной тканью, чтобы удалить восковой налет с кожицы. Подготовленные груши укладывают в банки слоями, пересыпая каждый слой крупномолотыми семенами горчицы. На 10 кг груш кладут до 500 г семян горчицы.

Наполненные банки выдерживают в течение суток в прохладном помещении. На следующий день в банки наливают чистую питьевую холодную воду, делать это надо очень осторожно, чтобы семена горчицы не смешались. Вода должна покрыть груши полностью и быть выше плодов на 5–6 см. Лить воду надо с одной стороны, в месте ее налива в конце положить еще горстку семян горчицы. Затем банки накрывают пергаментной бумагой, обвязывают шпагатом и хранят в сухом, прохладном месте. Для употребления такие груши готовы через 25–30 дней. Моченые груши должны иметь приятный сладковато-кисловатый вкус.

Правильное приготовление натурального вина в домашних условиях

Закваска для домашнего вина

Собрать остатки ягод белой и красной смородины, малины, вишни или купить 200 г винограда. Ягоды не мыть, что бы не смыть находящиеся на них винные бактерии брожения. В бутылку влить 1 стакан воды, добавить полстакана сахарного песка и 2 стакана размятых ягод. Закрыть отверстие ватным тампоном. Поставить бутыль в темное, но теплое место, где ровная температура держится при 20–22 °С. Когда через 8–10 дней сок забродит, жидкость процедить. Дрожжи готовы.

1,5 стакана такой закваски хватит для приготовления 10 л десертного ягодного вина. Готовая закваска действует всего 10 дней.

Закваска готовится всего один раз за сезон. В дальнейшем при изготовлении вина из более поздних ягод или плодов вместо закваски используется осадок, оставшийся от предыдущего вина.

Для изготовления вина непригодны недозрелые, испорченные или перезрелые ягоды и плоды. Исключение составляет земляника, слегка поврежденная серой гнилью (ягоды надо перед употреблением очистить от серого налета).

Мезга

Собранные ягоды моют (кроме малины и земляники – их только перебирают), яблоки и груши моют, перетирая руками. Плоды режут и разминают, ягоды разминают и добавляют воду, подогретую до 24 °С из расчета 200 г воды на 1 кг размятых ягод или плодов.

К мезге добавляют закваску, все перемешивают и кладут в стеклянную тару, заполняя ее на $^3/_4$ объема. Накрывают емкость чистым полотенцем и ставят на брожение при комнатной температуре.

Выделяющийся при брожении углекислый газ поднимает мезгу, ее надо опускать, размешивая несколько раз в сутки, иначе мезга может закиснуть, а вино превратится в уксус.

Прессование

Через 3–4 дня после сбраживания делают прессование в несколько приемов. Сначала дают стечь соку, затем отжимают мезгу через мешочек руками, потом добавляют в мезгу еще по 100 г воды на каждый килограмм, размешивают и снова отжимают. Смешивают все три фракции отжатого сока. Получилось сусло. В него сразу надо добавить сахар для образования в вине спирта и дополнительное количество воды, которые приведены в таблице.

Все размешать и измерить в сусле температуру – она должна быть не ниже 22 °С (если потребуется, то сусло подогревают до этой температуры).

Брожение

Сусло разливают по бутылкам, заполняя их на $^3/_4$ объема, и затыкают бутылки ватным тампоном, затем ставят в теплое помещение (с температурой не ниже 22–24°).

Сахар добавляют в сусло на четвертый, за тем на седьмой и еще раз на десятый день брожения, предварительно растворяя его в небольшом количестве отлитого бродящего вина.

Вносить сахар сразу весь нельзя, поскольку большое его количество угнетает деятельность дрожжей. Брожение идет 3–4 недели, после чего вино начинает осветляться.

Затем вино надо оставить постоять еще 2–3 недели и только после этого с помощью резиновой трубки его надо слить с осадка. Оставшийся дрожжевой осадок следует весь слить в отдельную бутылку и дать отстояться, после чего слить с помощью трубки в вино.

Гущу отфильтровать через матерчатый фильтр в вино. Слитым вином заполняют чистые бутылки по самое горло, закупоривают пробками и ставят в прохладное место еще на месяц для от стоя. Затем его сливают с осадка еще раз и окончательно разливают по бутылкам на три сантиметра ниже горла, закупоривают и хранят в прохладном месте.

Количество воды и сахара на один литр сока, г

Культура	До брожения		Сахар в период брожения		
	Вода	***Сахар***	***4-й день***	***7-й день***	***10-й день***
Арония	400	240	40	40	40
Вишня	430	230	30	30	30
Земляника	500	280	40	40	40
Клюква	2160	680	100	1900	100
Крыжовник	1460	470	70	70	70
Малина	940	350	60	60	60
Облепиха	1630	510	10	10	10
Смородина красная	1450	490	70	70	70
Смородина черная	220	630	100	100	100
Черника	400	260	40	40	40
Яблоки	100	150	10	10	10

Процесс созревания вина можно существенно ускорить, если его пастеризовать после внесения всего сахара, для чего бутылки

с вином ставят в емкость с теплой водой и нагревают до 70 °С. Прогревают вино в течение получаса. Затем бутылки вынимают, проверяют плотность укупорки и ставят для осветления.

Пастеризация вина улучшает его вкус и повышает сохранность. Для придания желаемого вкуса и сладости в него можно добавлять перед употреблением сахар от 100 до 200 г на 1 л.

В таблице указано общее количество воды, добавленной в мезгу до и после прессования.

Рекомендация по изготовлению вина в домашних условиях Н. Маслова.

Вина

Домашнее вино «Проще не бывает»

Любые ягоды, вода и сахар в пропорции 1:1:1.

Ягоды размять, добавить воду и сахар, сложить все в банку так, что бы масса заняла $^3/_4$ объема, добавить немытую малину или изюм (горсточку). Надеть на горло банки полиэтиленовый пакет или пленку, а сверху затянуть резинкой.

Через 1,5–2 месяца мезга осядет, слить вино с осадка, остальную часть процедить через тройную марлю. Отстоять, снова слить с осадка, добавить по вкусу сахар, разлить по бутылкам.

Хранить в прохладном месте.

Настойка на красной смородине

На 10 порций необходимо 200 г ягод красной смородины, 100 г сахара, 500 г водки.

Ягоды смородины снять с веток, вы мыть и обсушить на полотенце.

Положить в пустую бутылку, добавить сахар.

Влить водку, бутылку встряхнуть несколько раз.

Оставить настаиваться в темном, прохладном месте 2 недели, время от времени встряхивая бутылку.

В дальнейшем хранить в холодильнике.

Крепленое вино из любых ягод

Размять 1 кг ягод (если клюква, то 700 г). Залить 1 л спирта. Долить 1,2 л воды и оставить в закрытой таре на 10 дней. Процедить, разлить по бутылкам, закупорить.

Рецепт Н. Богданович.

Вино из красной рябины

3 кг лесной рябины, 3 кг сахара, 7,5 л воды, 50 г закваски.

Плоды размять, добавить 1 кг сахара, закваску, залить водой. Через неделю добавить еще 1 кг сахара, перемешать и оставить еще на неделю. Затем внести последнюю порцию сахара,

размешать, поставить гидрозатвор или закрепить резиновую перчатку с одним-двумя отверстиями, сделанными иголкой. Брожение продолжается три месяца. О готовности вина вам сообщит поникшая перчатка или прекращение выделения пузырьков газа.

Вместо резиновой перчатки можно накрыть горло емкости куском полиэтиленовой пленки и сверху надеть резинку. Выделяющийся при брожении углекислый газ будет оттягивать резинку и выходить наружу, но кислород извне попасть внутрь не сможет.

Вино из ревеня

Из черешков ревеня отжать сок, разбавить его водой в про порции 1:1, на каждые 2 л раствора добавить 2 кг сахара. Влить все в бутыль, емкостью 10 л, добавить горсточку немытых ягод изюма, накрыть марлей горло бутыли, поставить на 3 дня в теплое место. После этого накрыть горло полиэтиленовой пленкой и надеть резинку. Держать в теплом месте при температуре не ниже 24–25 ˚С.

Когда брожение закончится, через резиновую трубочку аккуратно слить вино в другую емкость. Осадок и пену выбросить, бутыль хорошо вымыть и перелить в нее вино. Добавить 1 кг сахара, накрыть, как и в первый раз, пленкой, через 10 дней всю операцию повторить. После окончания брожения, когда вино посветлеет, осторожно перелить его в бутылки, закупорить и хранить в прохладном месте.

Вишневая наливка

Стеклянную бутыль на треть заполнить зрелыми чистыми ягодами, сверху налить до самого горла водку непременно хорошего качества, иначе наливка будет иметь сивушный запах. Бутыль затыкают плотным ватным тампоном и ставят на солнечный подоконник на 2–3 месяца. Два раза в неделю бутыль взбалтывают. Затем наливку процедить через двойную хлопчатобумажную ткань и разлить в подготовленные стерильные бутылки. Если наливка окажется для вас слишком крепкой, ее можно разбавить водой в пропорции 4:1 и добавить сахар по 100 г на каждую бутылку. Сахар лучше предварительно прокипятить вместе с водой, предназначенной для того, чтобы разбавить наливку.

Кальвадос (белое сухое яблочное вино)

Качество сухого вина – его вкус и букет (аромат) – определяется сортом яблок и качеством винных дрожжей.

Закваска готовится за неделю до приготовления вина. Собрать стакан целых зрелых ягод безусой земляники (сезон садовой уже отошел), малины, черной смородины, размять и залить половиной стакана холодной воды. На немытых ягодах всегда есть винные бактерии, вот они-то и являются причиной брожения. Если к моменту приготовления вина свежих ягод уже нет, то сойдет и немытый изюм (сушеные ягоды винограда, на которых сохраняются винные бактерии). Если у вас есть возможность приобрести винные дрожжи, то лучше воспользоваться ими. Но ни в ко ем случае нельзя использовать пивные или кулинарные дрожжи (обычно, используемые для приготовления дрожжевого теста), по скольку они очень портят вкус вина.

Залитые водой ягоды накрыть марлей и поставить в темное место на неделю.

Приготовление яблочного сока. Его лучше готовить из разных сортов яблок, подбирая их по аромату, сладости, кислоте, окраске. Сок не готовят через соковарку. Его надо отжать через соковыжималку, предварительно измельчив яблоки.

Брожение. На 5 л сока потребуется в общей сложности 1,2 кг сахара и столовая ложка отжатой из ягод и процеженной закваски. Сок и закваску вливают в бутыль, всыпают стакан сахара, размешивают, накрывают марлей в два слоя и ставят на брожение в теплое место. Брожения не будет, если температура в помещении ниже 20 °С. Поэтому не ставьте бутыль на пол, там температура всегда ниже, чем показания термометра в комнате. В дальнейшем каждые 5 дней добавляют по стакану сахара и хорошо перемешивают.

Через 10 дней сусло выливают в эмалированный таз и дер жат там около 5 мин., что бы в закваску попал кислород. Потом снова выливают в бутыль. После внесения последней порции сахара горло бутыли накрывают полиэтиленовой пленкой и надевают сверху резинку. Выделяющийся при брожении углекислый газ будет приподнимать пленку и выходить наружу но при этом из вне кислород в емкость попадать не будет, что гарантирует хорошее качество брожения.

Брожение закончится примерно через 40 дней. Если сладость чувствуется слабо, а вино приобрело приятную кислинку и аромат, то брожение прошло удачно. Тогда можно вино слить с осадка в подготовленную чистую емкость. Для этого надо

опустить один конец резиновой трубки в бутыль с вином, через другой конец всосать вино, сразу же заткнуть конец пальцем и опустить в подготовленную емкость, чтобы перелить туда вино. Оставшийся в бутыли осадок вылить.

Осветление. Емкость с вином накрыть несколькими слоями марли и поставить для осветления при температуре около 10 °С, например на подоконнике у приоткрытой форточки или в подвале, либо в погребе дачного домика примерно на 2–3 месяца. За это время пару раз вино надо слить с осадка и каждый раз добавлять в него немного сахара по вкусу.

Фильтрование. Это последний этап. Вино фильтруют через фильтровальную бумагу (например, для кофеварки) или через плотную ткань. Разливают по бутылкам, хорошо закупоривают и хранят в горизонтальном положении в холодном месте. Качество вина улучшается по мере хранения. Поэтому так ценятся «старые» вина.

Яблочный уксус на меду

На 1 л яблочной кашицы берется 1 л кипяченой воды. 100 г меда (или сахара), 10 г обычных дрожжей и кусок (20 г) черного (ржаного) хлеба.

Яблоки любого сорта вымыть, перемолоть, не очищая.

Залить кипяченой водой, добавить половинную дозу меда и дрожжи, размешать и положить хлеб. При этом взятая под уксус емкость не должна заполняться более чем на две трети своего объема. Оставить на брожение на 10 дней, ежедневно размешивая сусло.

Профильтровать через 2 слоя марли. Добавить вторую половину меда, размешать и оставить еще на 2 месяца.

Фильтруя через вату, разлить уксус по бутылкам, закупорить. Можно хранить при комнатной температуре.

Применяется яблочный уксус при многих заболеваниях (неврастения, камни в почках и желчном пузыре, при подагре, для полоскания горла и полости рта и других болезнях), а также профилактически по 1–2 ч. ложки на стакан воды (выпить постепенно в течение дня), лучше перед едой. Яблочный уксус обладает бактерицидным действием, снижает щелочную реакцию мочи, помогает при кишечных отравлениях.

Клюквянка

Первый способ

На 1 л водки взять 1 ст. сахарного песка, 1 ст. клюквенного сока

Поставить на не большой огонь и растворить в клюквенном соке сахар, ни в коем случае не доводя до кипения! Как только сахар растворится, снять с огня, остудить, добавить водку.

Все размешать и разлить по графинам. Напиток сразу готов к употреблению.

Второй способ

0,5 кг клюквы, 1,5 ст. сахара, 1 л хорошей водки.

Все раз мять, за лить вод кой (водка должна быть хорошей) и настаивать не менее 3 недель, затем отжать, профильтровать, дать отстояться и употреблять на здоровье!

«Виски» из одуванчиков

1 л цветочных лепестков, 1 л воды, 1,2 кг сахара, сок и протертая цедра одного лимона и одного апельсина, щепотка имбиря, 30 г дрожжей, ломтик черного хлеба.

Собрать цветки, отделить лепестки и сложить их в миску. Залить кипятком, настаивать в течение 3 дней.

Перелить вместе с лепестками в кастрюлю, добавить сок и цедру лимона и апельсина, сахар, имбирь. Кипятить 0,5 ч, остудить до температуры человеческого тела.

Опустить в жидкость хлеб, намазанный дрожжами, миску накрыть.

Когда поднявшаяся пена опадет, процедить и перелить в бутыли. Плотно закрыть, оставить созревать.

Если сделать это в мае, вино будет готово к Новому году.

Примечание: бутыль можно не закупоривать и добавлять каждый месяц по 3 измельченные изюминки и щепотку сахара. Вино получится более крепким и будет напоминать виски.

Ликеры

Ликер Шерри-Бренди

100 листков вишни, 200–250 г ягод черноплодной рябины, 1 л воды.

Залить ягоды и листья водой, довести до кипения, прокипятить 10 мин.

Снять с огня, остудить, процедить, не отжимая.

Добавить 800 г сахара, всыпать неполную чайную ложку лимонной кислоты, размешать, прокипятить 2–3 мин.

Остудить и медленно влить в спиртовой раствор (250 г спирта плюс 250 г воды).

Если вместо спирта использовать водку, то ее потребуется 500 г, но воду в этом случае не добавлять.

Ликер из черноплодной рябины

1,5 кг ягод, 1 кг сахара, 2 ст. воды, 2 г лимонной кислоты, 0,5 л водки.

Ягоды, сахар и воду прокипятить 20 мин.

Остудить. Ягоды откинуть на дуршлаг, сироп процедить через сито.

В остывший сироп добавить лимонную кислоту и влить водку.

Разлить по красивым бутылкам и закупорить.

Оставшиеся ягоды выложить на деревянную доску и высушить. Получится изюм. Хранить в закрытых стеклянных банках.

Рецепт И. Якушевой.

Вишневый ликер

1 кг вишен, 500 г сахара, 1 л 70 %-ного спирта.

Очистить от косточек 1 кг зрелых вишен, истолочь, сложить в банку с широким горлом и настаивать в течение одной недели в 1 л 70 %-ного спирта либо водки (40 % водный раствор спирта). Не следует использовать 96 % спирт, так как он консервирует, а не извлекает содержащиеся в продукте вещества. Два раза в день взбалтывать.

Сварить сироп из сахара в 0,5 л воды (если использовалась водка, то воды надо взять 250 г), остудить и добавить к смеси. Оставить еще на неделю, взбалтывая каждый день.

Отфильтровать через салфетку. Получается очень красивый и вкусный напиток.

Так же можно приготовить ликер из клубники, малины и других ягод.

Ликер из малины

В широкогорлую бутыль положить 500 г свежей зрелой малины и залить 1 л 70 %-ного спирта.

Завязать горло тканью и держать 3–4 недели в прохладном месте.

Затем приготовить сироп из 500 г сахара в половине литра воды, вскипятить, охладить и влить в банку с малиной.

Помешать, отфильтровать и разлить по бутылкам.

Чем дольше такой ликер хранится, тем лучше становится.

Крем-ликер «Малиновый король»

4 яйца, 0,5 л малинового варенья, 250 г сливок, 400 мл водки, пакетик ванильного сахара, 2 ст. ложки какао, 2 ст. ложки сахара.

Отделить желтки и взбить их с сахаром.

Какао хорошо размешать со сливками.

Процедить варенье.

Продолжая взбивать желтки, постепенно добавлять в них сливки, варенье и водку.

В самом конце добавить ванилин.

Процедить сквозь сито и разлить по красивым бутылкам. Закупорить. Ликер готовится незадолго до употребления.

Примечание: если использовать сок вместо варенья, то долю сахара следует увеличить до половины стакана, а количество сока уменьшить до 250 г. Сок и сахар предварительно прокипятить (оставив 2 ст. ложки для взбивания желтка).

Остатки после процеживания варенья залить холодной кипяченой водой, размешать, процедить сквозь сито, получится вкусный напиток.

Рецепт К. Климовой.

Крем-ликер «Чарли»

На 1 л ликера потребуется 4 яйца, 2 ст. ложки сахара, пол-литра молока, 2 ст. ложки какао, пол-литра малинового сиропа, 200 мл спирта, 2 пакетика по 10 г ванильного сахара.

Отделить 4 желтка и взбить их с 2 ст. ложки сахара.

Вскипятить 0,5 л молока и всыпать в него 2 ст. ложки какао, хорошо размешать.

Остудить и, постепенно добавляя, продолжать взбивать вместе с желтками.

Продолжая взбивать, постепенно добавить малиновый сироп, спирт и ванильный сахар.

Процедить два раза через мелкое сито, перелить в красивую бутылку.

Крем-ликер готовят незадолго до употребления.

Ликер «Пьяный творог»

1 л спирта, 1 л молока, 1 лимон, 800 г сахара.

Мелко нарезать лимон, вынуть зерна. Лимон опустить в спирт и настоять не менее недели.

Вскипятить молоко, растворить в нем сахар.

Когда молоко немного остынет, перелить его в трехлитровую банку, туда же влить водку с лимоном.

Молоко свернется. Банку плотно закрыть и дать настояться 3 дня.

Откинуть творог на марлю, подстеленную в дуршлаг над эмалированной кастрюлей.

Когда сыворотка стечет, творог переложить в другую банку, меньшего размера.

Мутную сыворотку из-под творога перелить в бутылку и дать отстояться, осторожно слить с осадка.

Добавить половину чайной ложки химически чистого глицерина (из аптеки, не перепутать с парфюмерным!). Размешать.

Перелить в красивые бутылки.

Получился вкусный ликер, густой, прозрачный, светло-палевого цвета.

Его пьют медленно, малыми дозами не более 1–2 рюмок за вечер.

Пьяный творог едят, как обычно, с добавлением сахара и сметаны, но, естественно, не дают детям.

Рецепт А. Сосновской.

«Ликер» 100

100 листьев черной смородины, 100 листьев малины, 100 листьев вишни, 100 ягод черноплодной рябины, 0,5 л воды, 0,5 кг сахара, 1 ст. ложки лимонной кислоты, 300 г спирта. По лучите 3 бутылки по 700 г вкусного ликера.

Залить листья и ягоды водой и поставить на огонь.

Кипятить 20 мин. под крышкой на маленьком огне.

Немного остудить, процедить, отжать и добавить 0,5 кг сахара и 1 ст. ложки лимонной кислоты.

Вновь поставить на огонь и прокипятить еще 10 мин.

Остудить и влить в 300 г спирта (напоминаю, вливают в спирт, а не на обо рот!).

Закупорить и дать настоятся 2–3 месяца.

Рецепт Л. Сычевой.

Кофейный ликер по-домашнему

Сварить сироп: 0,25 л водки, 0,5 кг сахара, 1/2 пакетика ванилина, сок 1 лимона.

Сироп охладить и процедить.

Сварить кофе: 0,5 л воды, 3 ст. ложки молотого кофе.

Влить в бутылку 450 г спирта, затем сироп и кофе, размешать и дать настояться 3 дня.

Снять с осадка, разлить по красивым бутылкам.

Рецепт О. Студеновской.

«Коньяк» 44

На 3-литровую банку 3 апельсина такой величины, чтобы проходили в горло банки, 44 кофейных (обжаренных) зерна, по 44 ч. ложки сахара (без верха) на каждый апельсин, 3 поллитровых бутылки хорошей водки.

Апельсины вымыть, насухо обтереть, вырезать на верхушке каждого отверстие размером 11 см (крышечки).

Вложить в отверстия кофейные зерна по 11 штук в каждый апельсин, накрыть отверстия крышечками и закрепить их зубочистками.

Опустить апельсины в банку и засыпать 44 ч. ложки сахара без верха.

Залить апельсины 3 бутылками водки и поставить в темное место при комнатной температуре на 44 дня.

Слить жидкость в стеклянную посуду, апельсины отжать через марлю, профильтровать, посуду закрыть и поставить

отстаиваться на неделю. Появится «букет» аромата хорошего коньяка.

Слить с осадка, разлить по бутылкам и окончательно закупорить. Употреблять можно сразу, а можно и выдержать, тогда «коньяк» будет еще вкуснее.

Рецепт Н. Касаткиной.

Пиво

Пиво из одуванчиков

400 г растений одуванчика, с корнями, 2 лимона, 2 л воды, 800 г сахара, 60 г винного камня (виннокислого калия), 1 ст. пивных дрожжей.

Собрать молодые растения одуванчика целиком, хорошо промыть, мелкие корешки отрезать, прикорневые розетки оставить.

Положить в кастрюлю, добавить сок и измельченные корки лимонов, влить воду и кипятить 15 мин.

Отцедить жидкость горячей, добавить сахар и винный камень. Когда смесь остынет, добавить пивные дрожжи, плотно закрыть, оставить на 3 дня при комнатной температуре.

Разлить в темные бутылки, очень плотно закрыть, оставить на неделю, после чего пиво готово.

Можжевеловое пиво

200 г ягод можжевельника, 50–60 г меда, $^1/_3$ палочки дрожжей, 2–2,5 л воды

Свежесобранные ягоды залить водой и кипятить 30 мин., затем откинуть на дуршлаг или процедить через марлю в горячем виде. Отвар охладить.

Добавить к отвару мед и дрожжи, перемешать и поставить в темное место для брожения.

Когда дрожжи всплывут и покажется пена, снова перемешать и разлить по бутылкам. Плотно закрыть и оставить на неделю в прохладном месте.

Это пиво известно в Шотландии с древних времен.

Рецепт А. Носова.

Домашнее пиво без солода

На 7 л пива потребуется 1 кг ячменя или овса, 300 г меда, 10 г хмеля, 10 г дрожжей.

Зерна ячменя или овса обжаривают на сковороде за несколько приемов, не допуская не только их подгорания, но даже зарумянивания. Затем их слегка измельчают в кофемолке

(сильное измельчение в порошок не рекомендуется).

Засыпают их в кастрюлю и заливают 1 л горячей воды (65–70 °С), хорошо размешивают и дают настояться 3 ч. Затем сусло аккуратно сливают в отдельную емкость и гущу еще раз заливают 0,5 л горячей воды, настаивают еще 2 ч и сливают в туже емкость, что и в первый раз. Добавляют еще 0,5 л, но теперь уже холодной воды, настаивают 1,5 ч и сливают в ту кастрюлю, в которой уже находятся первые два сусла.

Вливают в сусло 300 г меда, разведенного 5 л теплой воды, добавляют 10 г хмеля (ст. ложка измельченных свежих или сухих шишечек хмеля), 10 г дрожжей (1 ч. ложка) и оставляют в теплом месте до тех пор, пока пиво не перебродит.

После этого пиво процеживают и оставляют постоять в открытой посуде еще 3 дня. Затем закупоривают и держат в прохладном месте еще 2 недели.

Квасы

Квас можно приготовить фактически из любых ягод, фруктов, овощей и просто из ржаных сухарей. Квас – исконно русский напиток, жаль, что он выходит из нашего постоянного обихода, ибо квас исключительно полезен для здоровья, поскольку нормализует деятельность печени, поджелудочной железы, желудка и кишечника, и недаром наши предки постоянно употребляли квас вместо воды для питья.

Принцип приготовления кваса несложен. Берется сырье для закваски, добавляются вода, дрожжи и сахар для брожения. Если дрожжей нет, можно использовать шишечки хмеля, изюм или малину (обязательно немытые, поскольку на ягодах живут винные бактерии брожения). Можно использовать стакан пива.

Русский хлебный квас

1 кг ржаного хлеба (на 5–6 л кваса), 25 г дрожжей, 200 г сахара, 50 г изюма.

Нарезать хлеб небольшими кусочками, подсушить в духовке до коричневого цвета, залить кипятком, накрыть крышкой и дать настояться 6–8 ч.

Раствор процедить, добавить дрожжи и сахар, размешать, накрыть, поставить в теплое место для брожения на 5–6 ч.

Когда квас начнет пениться, пену снять или размешать, добавить изюм и поставить квас в прохладное место. Через сутки квас готов.

Его надо держать в прохладном месте.

Квас из готового сусла или сухой закваски

3 ст. ложки сухой закваски или 5 ст. ложки сусла, 4 ст. ложки сахара, 10 г дрожжей, 6 л воды.

Вскипятить воду, снять с огня, засыпать сухой закваски или влить сусла. Можно добавить по щепотке лекарственных трав. Накрыть крышкой и дать настояться 6–8 ч.

За это время заквасить дрожжи с 1 ст. ложки сахара и кусочком черного хлеба в 1 л кипяченой воды.

В трехлитровую банку процедить закваску и настой кваса, добавить еще 3 ст. ложки сахара и поставить бродить в теплое место.

Когда появится обильная пена, квас готов.

Оставшуюся часть квасного сусла вылить в другую банку и держать ее в прохладном месте. Когда в первой банке останется 2–3 стакана кваса, долить в нее сусло из второй банки, добавив сахар. Поставить в теплое место до появления пены.

Свекольный квас

3–4 свеклы величиной с антоновское яблоко, 15 г дрожжей, 2–3 ст. ложки сахара, 3 л воды.

Свеклу разрезать, залить водой и варить до мягкости.

Свеклу растолочь, в растворе размешать, остудить, процедить, добавить дрожжи, сахар, размешать, накрыть марлей. Настоять 3–4 дня в прохладном месте. Точно так же готовят квас из любых яблок, но при употреблении в стакан дополнительно добавляют сахар по вкусу.

Квас из черемухи

3 ст. ягод вы мыть, за сыпать 250 г сахара, на стоять 10–12 ч. За лить 3 л теплой кипяченой воды, добавить 5 г дрожжей и дать перебродить еще 10–12 ч. Процедить и дать бродить 2–3 дня.

Квас из черной или красной рябины

На 4 л воды 1 кг ягод, 400 г сахара, 5 г дрожжей.

Ягоды красной рябины предварительно надо ошпарить кипятком и дать постоять 10–15 мин., воду слить и сразу залить холодной водой, через 5–10 мин. воду слить. С ягодами черноплодной рябины ничего делать не требуется.

Ягоды размять в эмалированной посуде, залить теплым сахарным сиропом (воду прокипятить, добавить сахар, размешать до растворения, немного остудить). Накрыть марлей и дать настояться в теплом помещении сутки.

Процедить, добавить 5 г дрожжей, размешать и поставить до появления пены в теплое место.

Квас готов, но, что бы он не перекисал, его надо убрать в про хладное место. Точно так же готовят квас из любых ягод.

Квас малиновый

На 4 л воды 1 кг малины, 1,5 ст. сахара, 25 г дрожжей, 1 г лимонной кислоты.

Ягоды промыть, дать стечь воде, растереть с сахарным песком деревянной ложкой, залить водой и поставить на огонь. Довести до кипения, но не кипятить, снять с огня и дать остыть до теплого состояния. Добавить лимонную кислоту и разведенные дрожжи. Напиток процедить, разлить по бутылкам, добавив в каждую по 2–3 немытые изюминки, бутылки оставить незакупоренными. Как только начнется брожение, бутылки закупорить и поставить в холодное место на 2 дня.

Квас яблочный

На 3 л воды потребуется 1 кг яблок.

Спелые яблоки нарезать дольками, нанизать на нитку и подсушить на солнце (зимой можно использовать сушеные яблоки). Залить кипятком, накрыть чистой марлей и дать настояться в теплом месте 3 дня. Затем переставить в холодное место и добавить 10–12 немытых изюминок. Как только квас забродит, процедить, разлить по бутылкам или перелить в трехлитровую банку закупорить и держать в холодном месте. Через пару недель квас готов к употреблению.

Квас клюквенный

На 4 л воды взять 1 кг клюквы, *2* ст. сахара, 25 г дрожжей.

Отобранную клюкву бланшировать, воду слить, ягоды размять, залить водой и варить 10 мин. Процедить, добавить сахар, охладить до теплого состояния. Развести дрожжи, добавить их в квас, разлить по емкостям, закупорить и поставить в прохладное место на 3 дня.

Квас из ревеня

500 г ревеня, 15 г дрожжей, 200 г сахара, 2,5 л. воды.

Ревень вымыть, нарезать на кусочки, залить водой и варить до мягкости.

Дать немного остыть, добавить дрожжи, сахар, размешать и поставить бродить на сутки в теплое место. Как только появится пена, ее снять. Квас готов.

Лимонный квас

15 л воды, 800 г сахара, 2 лимона, 200 г изюма, 25 г дрожжей, 0,5 ч. ложки соды.

Ошпарить кипятком лимоны и изюм, воду слить. Положить нарезанный лимон, изюм, сахар в кастрюлю и залить кипящей водой, накрыть полотенцем, дать остыть до температуры около 40 °С.

Влить разведенные кипяченой водой дрожжи, размешать и оставить бродить на 12 ч.

Процедить, подержать в теплом месте до появления пены, затем убрать в прохладное место. Квас будет готов через два дня.

Квас из земляники

250 г ягод, 700 г воды, 1 ст. ложки меда, 4 ч. ложки сахара, 1 г лимонной кислоты.

Зрелую, мелкую ягоду промыть, дать стечь воде, залить водой и прокипятить 1–2 мин.

Снять с огня, настоять 10 мин. Профильтровать, добавить мед и сахар, лимонную кислоту, размешать.

Вторично профильтровать, добавить 2–3 ягоды немытого изюма и настоять в теплом месте 2–3 дня. Пену снять и убрать квас в прохладное место.

Квас из черемухи

На 3 л воды, потребуется 3 ст. ягод черемухи, 300 г сахара, 5 г дрожжей.

Ягоды засыпать сахаром, оставить на 12 ч. Перемешать, залить теплой водой, добавить разведенные дрожжи и поставить еще на 12 ч. Процедить, перелить в стеклянную посуду, накрыть марлей и оставить на пару дней.

Квас из ирги

На 10 л воды, 1 кг ягод, 2 ст. меда (или сахара), 25 г дрожжей.

Растолочь ягоды ирги деревянным пестиком в эмалированной посуде.

Залить водой, довести до кипения, снять с огня, остудить.

Отвар процедить, добавить мед и дрожжи, дать перебродить 10–12 ч.

Разлить по бутылкам, закупорить, хранить в прохладном месте.

Медовый квас (старинный рецепт 1854 г.)

На 3 л кваса потребуется 80 г изюма, 1 лимон, 300 г меда, треть палочки дрожжей, половина ст. ложки муки, 2,5 л воды.

Вскипятить воду, всыпать немытый изюм, нарезанный кружочками лимон, мед, накрыть марлей, дать остыть.

Развести дрожжи вместе с мукой и влить в квас.

На следующий день добавить 0,5 л холодной кипяченой воды и поставить в комнате при температуре не ниже 20 °С.

Как толь ко изюм и лимон всплывут, убрать их, квас разлить по бутылкам, закупорить и хранить в холодном месте.

Материал подготовлен Г. Кизимой.

Для тех, кому не лень. Консервирование овощей

Огурцы консервированные

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих огурцов (корнишонов) – 3,3 кг, петрушки – 15 г, укропа – 50 г, сельдерея – 30 г, листьев хрена – 30 г, листьев мяты – $^1/_2$ шт., чеснока – 3–4 зубчика, красного стручкового горького перца – 1 шт., душистого перца в зернах – 30 шт., лаврового листа – 7 шт., воды для маринада – 2 л, соли – 100–120 г, уксусной кислоты 80 %-ной концентрации – 25 мл или 5 %-ного уксуса – 400 мл.

Отобранные огурцы моют и замачивают в холодной воде на 6–8 ч. За это время 2–3 раза меняют воду. Зелень перед укладкой в банки тщательно моют, затем нарезают на кусочки длиной 4–6 см.

На дно банки укладывают третью часть специй, которые необходимы для одной банки, затем вертикально укладывают огурцы до половины высоты банки. На огурцы первого ряда укладывают вторую часть специй и снова огурцы, но горизонтально, сверху выкладывают оставшееся количество специй.

Для банок вместимостью 2–3 л первый ряд огурцов также укладывают вертикально, а остальные – горизонтально.

Наполненные банки заливают горячим (температура 80 °С) маринадом, приготовленным следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют соль (50–60 г на 1 л воды), нагревают до полного растворения соли и фильтруют смесь через 3–4 слоя марли, добавляют уксусную кислоту.

Маринад кипятят около 2 мин, заливают им наполненные банки, накрывают их прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 90 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин., 3 л – 25 мин. Температура воды в кастрюле не должна превышать 90 °С, так как в противном случае огурцы размягчатся.

По окончании пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают в прохладном месте.

Огурцы, засоленные в бочке

Огурцы – 50 кг, укроп – 1,5 кг, листья хрена – 250 г, корень хрена – 50 г, чеснок – 150 г, перец горький стручковый – 50 г, специи – 2,5–3 кг.

Лучшие сорта для такой засолки – Нежинские, Вязниковские, Успех 221.

Солить огурцы нужно в день сбора.

Огурцы собрать, отсортировать и разделить на три группы – крупные, средние и мелкие. Затем тщательно промыть холодной водой и уложить в бочку. Для удаления возможной горечи залить их крутым кипятком и накрыть брезентом. Через 20 мин. воду слить и, когда огурцы остынут, приступить к засолке.

Для этого берут свежий укроп, листья хрена, чеснок, горький стручковый перец, измельченный корень хрена, а также листья черной смородины, петрушки, пастернака, эстрагон, майоран, чабер, базилик – всего 2,5–3 кг.

На дно бочки положить третью часть подготовленных специй, до половины заполнить ее огурцами, потом добавить еще третью часть специй, после чего доверху уложить огурцы. При наполнении бочки ее надо время от времени встряхивать, чтобы огурцы хорошо уплотнились. Поверх огурцов положить оставшиеся специи, немедленно укупорить и через шпунтовое отверстие (втулку) влить процеженный отстоявшийся рассол. Шпунтовое отверстие слегка прикрыть пробкой.

Бочку на два-три дня оставить в теплом месте, затем поставить в холодный погреб, а лучше даже на лед. Здесь бочку надо окончательно укупорить, забить шпунтовое отверстие пробкой, под которую положить чистый кусочек полотна или мешковины.

Если огурцы в дальнейшем будут храниться в простых подвалах, то бочку надо поместить туда сразу после заливки

рассола. В таком случае брожение заканчивается примерно через месяц, после чего температуру можно снизить до 0 ˚С.

Надо иметь в виду, что при брожении масса огурцов уменьшается на 4–7 %. Правильно засоленные огурцы должны быть буровато-темно-зеленого, слегка блеклого цвета, крепкими, хрустящими, приятного солоновато-кислого вкуса, с ароматом специй.

Кабачковая икра

Кабачки моют щеткой или мочалкой в холодной воде, а затем промывают проточной водой. Затем срезают плодоножки и остатки завязи с прилегающей частью плода. Подготовленные кабачки очищают от кожицы. Молодые кабачки с нежной кожицей можно не очищать.

Для получения икры на одну банку вместимостью 1 л расходуется 1,8 кг свежих кабачков, 100 г растительного масла, 130 г лука, 3–4 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки – по вкусу и 60 г столового уксуса 5 %-ной концентрации.

Кабачки нарезают кружками толщиной 1,5 см, обжаривают на сковороде в растительном масле до золотистого цвета с коричневым оттенком. Обжаренные и охлажденные до 70 ˚С кабачки пропускают через мясорубку.

Репчатый лук чистят, нарезают кружочками и обжаривают в растительном масле до золотистого цвета.

Одновременно готовят специи. Молодой укроп и петрушку моют, дают воде стечь, встряхивают зелень и нарезают кусочками длиной 0,5 см. Чеснок очищают, моют холодной водой, дают ей стечь, нарезают кусочками и растирают в ступке с солью.

В пропущенные через мясорубку кабачки добавляют обжаренный лук, измельченную зелень, чеснок, сахар и соль. Сахар и соль добавляют из расчета соответственно 10 и 13 г на 1 кг измельченных кабачков. Вместо уксуса можно добавить резаные томаты, а еще лучше – томатный соус (150–200 г на 1 кг массы).

Для улучшения вкуса икры и повышения содержания витаминов в томатный соус добавляют пюре из красного перца (15 % от массы соуса).

Все составляющие икры тщательно перемешивают и расфасовывают смесь в сухие чистые банки. Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 75 мин.,

1 л – 90 мин.

После стерилизации банки герметически укупоривают и охлаждают.

Кабачки маринованные

Необходимые продукты: кабачки, соль, сахар, уксус и пряности. Из пряностей используют корицу, гвоздику, перец душистый, перец горький (красный или черный), лавровый лист. В случае отсутствия перечисленных пряностей их можно заменить укропом, корнем хрена, листом сельдерея или петрушки, перцем стручковым, красным (горьким), чесноком, эстрагоном.

Свежие молодые кабачки диаметром 4–5 см тщательно моют щеткой, ополаскивают в холодной воде, обрезают плодоножку и нарезают кусками толщиной 2–2,5 см.

Лавровый лист сортируют, отбирают желтые и испорченные листья и моют. Гвоздику, перец душистый и горький перебирают, удаляя посторонние примеси.

От зелени укропа, петрушки, сельдерея и эстрагона отбирают пожелтевшие и поврежденные листья, затем зелень моют в проточной воде, стряхивают с листиков воду и режут кусочками длиной 2–3 см.

Чеснок очищают от оболочки и моют. Крупные дольки разрезают на 3–4 части. Перец стручковый моют и разрезают вдоль стручка пополам. Корень хрена очищают от кожицы, моют и нарезают кусочками размером 1,5–2 см.

На дно подготовленных банок укладывают пряности, а затем кабачки и заливают горячей, не ниже 70 °С, маринадной заливкой.

Кабачки резаные с фаршем в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих кабачков – 2 кг, моркови – 2,8 кг, белых кореньев (пастернака, петрушки, сельдерея) – 150 г, репчатого лука – 500 г, зелени – 15 г, столовой мелкой соли – 80 г, растительного масла – 300 г, сахара – 90 г, томатов для соуса – 2,5 кг, черного горького молотого перца и душистого молотого перца – по вкусу.

Промытые щеткой кабачки очищают, режут на кусочки (длина грани 25–30 мм), бланшируют в кипящей воде 3–5 мин. и охлаждают в холодной воде.

Морковь, лук, белые коренья, зелень режут и все, кроме

зелени, обжаривают в растительном масле.

При укладке овощей в банки вместимостью 0,5 л следует придерживаться такого соотношения: бланшированных кабачков – 175 г, овощного фарша – 150 г, томатного соуса – 175 г.

В сухие подогретые банки наливают немного горячего томатного соуса (температура 80–85 °С), затем укладывают подогретую смесь овощей и заливают наполненные банки оставшимся томатным соусом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в емкость с водой, подогретой до 70–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 50 мин., 1 л – 90 мин. В процессе обработки не допускать бурного кипения воды.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Икра из печеных баклажанов

Для получения 1 кг икры необходимо: свежих баклажанов – 1,8 кг, салатного перца – 150 г, красных томатов – 150 г, лука – 150 г, растительного масла – 200 г, укропа и петрушки – 10 г, соли – 25 г, горького черного молотого перца – 5 г, душистого молотого перца – 5 г, 5 %-ного уксуса – 20–40 г.

Отбирают баклажаны темно-фиолетового цвета, моют их холодной водой, дают воде стечь, смазывают плоды растительным (подсолнечным) маслом и пекут в духовке, поворачивая их несколько раз. Горячие запеченные баклажаны очищают от кожицы, удаляют плодоножку, укладывают на кухонную доску, установленную наклонно (для стекания жидкости) и измельчают ножом или секачом.

Лук чистят, моют в холодной воде, нарезают кружками толщиной не более 2–3 мм и обжаривают в прокаленном растительном масле до золотистого цвета.

Салатный перец моют, дают воде стечь, удаляют у перца плодоножку и семенные гнезда, режут, бланшируют в кипящей воде 3–5 мин. и охлаждают в холодной воде, после чего перец пропускают через мясорубку или измельчают на кухонной доске.

Спелые красные томаты очищают от плодоножек, моют, дают воде стечь, разрезают на 2–4 части и пропускают через мясорубку. Измельченные томаты можно протереть, отделив кожуру и семена.

Свежие укроп и петрушку моют, дают воде стечь и нарезают зелень кусочками длиной 5 мм.

Измельченные овощи и зелень выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, перец и уксус, смесь хорошо перемешивают, доводят до кипения при постоянном помешивании и в горячем состоянии фасуют в сухие подогретые банки.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 70 мин, 1 л – 80 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Баклажаны, нарезанные кружками, жареные

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов – 4 кг, растительного масла – 500 г, лимона – $2^1/_2$ шт., зелени петрушки – 250 г.

Свежие баклажаны темно-фиолетового цвета моют холодной водой, дают воде стечь, нарезают кружками толщиной 15–20 мм. Кружки баклажанов должны иметь ровную плоскость среза, так как при обжарке выступающие неровности обгорают. Нарезанные кружки солят из расчета 60 г на 1 кг баклажанов и выдерживают в течение 15–20 мин. для удаления горечи, после чего тщательно моют, дают воде стечь и обжаривают кружки с двух сторон в прокаленном до появления белого дыма растительном (хлопковом или подсолнечном) масле.

Обжаренные кружки охлаждают до 40 °С и укладывают в чистые сухие банки, перемежая их слоями тонко нарезанных пластинок свежего лимона и зелени петрушки.

Наполненные банки заливают прокаленным и охлажденным до 70 °С растительным маслом так, чтобы уровень его был на 2 см ниже верха горлышка, накрывают банки прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50 °С, для стерилизации. Бурное кипение воды не допускается. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 90 мин., 1 л – 110 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны по-болгарски

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов – 6 кг, красных томатов – 1,6 кг, репчатого лука – 1,9 кг, чеснока – 120 г, зелени петрушки – 100 г, растительного масла – 900 г, соли – 150 г, черного горького молотого перца и душистого молотого перца – по вкусу.

Баклажаны одинаковой цилиндрической формы моют, удаляют плодоножки, разрезают на кружки толщиной 15–20 мм. Кружки помещают не более чем на 5 мин. в раствор соли 12 %-ной концентрации (на 1 л воды 120 г соли), после чего их вынимают, дают рассолу стечь и обжаривают кружки до равномерной золотисто-желтой окраски в прокаленном до появления белого дыма растительном масле. После обжарки баклажаны охлаждают.

Лук очищают, промывают, режут на пластинки толщиной не более 3 мм, обжаривают до желтовато-коричневой окраски в прокаленном растительном масле.

Красные томаты промывают холодной водой, удаляют плодоножки, режут на дольки или пропускают через мясорубку, нагревают до кипения и протирают через сито. Протертую массу уваривают до уменьшения объема на 1/3.

Чеснок замачивают на 1,5–2 ч в холодной воде, затем очищают дольки от покровной пленки и пропускают через мясорубку с решеткой, имеющей отверстия диаметром 2,5–3 мм. Зелень моют и мелко режут.

Перемешивают все составляющие, помещают фарш в эмалированную кастрюлю и нагревают до кипения, постоянно помешивая.

В сухие подогретые банки помещают небольшой слой фарша, затем слой обжаренных баклажанов и так чередуют слои до заполнения банки. Сверху должен быть слой фарша.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 50 мин., 1 л – 90 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны фаршированные квашеные

На одну 3-литровую банку необходимо: свежих баклажанов – 2,3 кг, моркови – 500 г, корня петрушки – 100 г, репчатого лука – 100 г, чеснока – 2–3 зубчика, зелени петрушки – 20 г, соли для фарша – 40 г, растительного масла для обжарки – 100 г.

Такой вид консервов можно приготовить двумя способами.

Первый способ

Свежие мелкие баклажаны грушевидной формы моют, удаляют у них плодоножки. После этого в каждом баклажане делают сквозную прорезь по длине, отступив от концов на 2–3 см, укладывают баклажаны в кастрюлю и варят 30–40 мин. в солевом растворе 2–3 %-ной концентрации (на 1 л воды – 30 г соли). Баклажаны считаются уваренными, когда тупой конец спички при небольшом усилии прокалывает их.

Горячие проваренные баклажаны укладывают на кухонную доску, установленную под углом не менее 15–20°, сверху накрывают второй доской или фанерой, кладут гнет, дают стечь лишней воде и охлаждают. Баклажаны должны находиться под гнетом 3–4 ч.

Одновременно подготавливают овощи и зелень для фарша. Морковь и лук чистят и моют. Морковь нарезают соломкой, лук – пластинками толщиной 1–2 мм. Нарезанный лук обжаривают в прокаленном до появления белого дыма растительном масле. Затем обжаривают морковь. Белые коренья моют, дают воде стечь и нарезают их кусочками длиной 1 см. Зелень моют, стряхивают воду и нарезают ее на кусочки длиной 1 см.

Нарезанные белые коренья и зелень тушат в растительном масле до полуготовности, смешивают с обжаренным луком и морковью, добавляют соль (40 г на 1 кг фарша), хорошо перемешивают и начиняют смесью баклажаны (через прорези).

Наполненные баклажаны перевязывают нитками или пробланшированными стеблями сельдерея, чтобы не высыпался фарш, плотно укладывают в банки, заливают 3 %-ным раствором соли и перевязывают горлышки банок чистой марлей.

На третий день после начала молочнокислого брожения банки накрывают прокипяченными крышками и слегка (негерметически) закатывают.

Хранить при температуре не выше +10 °С и не ниже 0 °С.

Второй способ

Количество продуктов и предварительная их подготовка такие же, как и в первом случае. Добавляется еще 100 г растительного масла для заливки банок.

Завязанные марлей банки выдерживают в течение 5–8 дней, затем их заливают слоем в 1–2 см прокаленным и охлажденным до 70 °С подсолнечным маслом, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 40 °С, для пастеризации. Пастеризацию проводят при 85 °С в течение 90 мин.

После обработки банки герметически укупоривают,

переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежего перца – 2,15 кг, моркови – 3,3 кг, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) – 350 г, репчатого лука – 550 г, зелени укропа и петрушки – 1–2 пучка, соли – 90 г, сахара – 90 г, растительного масла – 350 г, уваренной томатной массы – 1,65 кг или свежих томатов – 2,5 кг, горького молотого перца и душистого молотого перца – по вкусу, томатного соуса – 1,75 кг.

Свежий ярко-зеленый или красный с толстыми мясистыми стенками перец тщательно промывают, удаляют плодоножки вместе с семенниками, бланшируют перец 3–5 мин. в кипящей воде или паром и охлаждают в холодной воде. После бланширования его режут на кусочки разной длины и формы шириной не более 25 мм.

Обжаренные морковь, лук, белые коренья, а также измельченную зелень и соль помещают в эмалированную кастрюлю, перемешивают, нагревают на слабом огне, добавляют нарезанный перец, тщательно перемешивают смесь и нагревают до температуры 65–70 °С.

Одновременно готовят томатный соус.

В сухие подогретые банки наливают немного горячего (температура 80 °С) томатного соуса, укладывают смесь нагретых овощей, сверху заливают ее горячим томатным соусом, наполняя банки доверху.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 50 мин., 1 л – 90 мин. В процессе обработки нужно следить за тем, чтобы не было бурного кипения воды в кастрюле.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец натуральный

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо 5,4 кг свежего перца и 30 г соли.

Для приготовления натурального перца отбирают только свежие сладкие плоды с толстыми мясистыми стенками ярко-

красного цвета, моют их и дают воде стечь.

Натуральный перец рекомендуется готовить со снятой кожицей. Для этого промытый перец опускают в хорошо прокаленное растительное масло на 20–30 сек., а затем сразу перекладывают в холодную воду, снимают кожицу и удаляют плодоножки с семенниками.

Перец можно готовить и с кожицей. В этом случае промытые плоды, очищенные от плодоножек и семенников, бланшируют паром или в кипящей воде 3–5 мин.

Для бланширования паром можно использовать паровую соковарку или кастрюлю с небольшим количеством воды (около 3 см по высоте). После бланширования плоды разрезают вдоль на половинки или укладывают в целом виде.

Если плоды, обработанные маслом, недостаточно эластичны, необходимо пробланшировать их паром.

Подготовленный перец укладывают в банки вертикально. При этом целые плоды сплющивают, а половинки складывают одна в другую.

Наполненные перцем банки заливают 2 %-ным раствором соли (на 1 л воды 20 г соли), нагретым до температуры не ниже 95 ˚С, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, подогретой до 60–70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 40 мин., 1 л – 50 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Икра из перца

На 10 банок емкостью 0,5 л необходимо: свежего перца – 5,5 кг, моркови – 350 г, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) – 150 г, репчатого лука – 300 г, зелени – 50 г, соли – 80 г, горького и душистого перца – по вкусу, уваренной томатной массы – 110 г или сырой – 200 г, подсолнечного масла – 500 г.

Свежие плоды зеленого или желтого цвета моют, дают воде стечь, натирают перец подсолнечным маслом и пекут в духовке или на железном листе, поворачивая, до размягчения.

Горячий перец очищают от кожицы и плодоножек с семенниками, а затем измельчают на кухонной доске или пропускают через мясорубку с решеткой, имеющей крупные отверстия.

Лук чистят, моют, нарезают кружочками и обжаривают в 200–250 г прокаленного до появления белого дыма растительного

масла, пока кружочки станут золотистого цвета.

Морковь и белые коренья вначале замачивают на 10–15 мин., а затем очищают от покровной кожицы, моют, дают воде стечь и нарезают лапшой.

Нарезанные морковь и белые коренья помещают в казанок, добавляют 150–200 г прокаленного до появления белого дыма растительного масла, ставят на огонь и при помешивании тушат до полуготовности.

Петрушку и укроп моют, дают воде стечь и нарезают зелень на кусочки длиной 0,5 см.

Красные спелые томаты очищают от плодоножек, моют, дают воде стечь, режут плоды на дольки и пропускают через мясорубку. Измельченные томаты помещают в эмалированную кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема вдвое. В уваренную томатную массу добавляют измельченный черный горький и душистый перец, тушеную морковь с маслом, обжаренный лук с маслом, измельченную зелень с солью и тушат в течение 10 мин. при постоянном помешивании.

При желании придать готовому продукту приятную остроту в конце уваривания смеси рекомендуется добавить в нее 25–30 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации.

Уваренную горячую (температура не ниже 95 °С) массу фасуют в сухие подогретые банки, накрывают их прокипяченными крышками (если добавлена уксусная кислота, то крышки должны быть лакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 70 мин., 1 л – 80 мин.

Если в икру добавлена уксусная кислота, то время обработки составляет соответственно – 30 и 40 мин.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец маринованный

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: сладкого перца – 5,4 кг, сахара – 60 г, соли – 60 г, уксусной кислоты 80 %-ной концентрации – 30 г или 6 %-ного уксуса – 450 г, гвоздики – 18 шт., корицы и душистого перца – по $^1/_4$ ч. ложки, черного горького перца – по вкусу, лаврового листа – 20 шт., воды – 1,5 л.

Для консервирования отбирают свежие плоды с толстыми мясистыми стенками ярко-красного цвета продолговатой формы или гогошары – красный толстостенный салатный перец, имеющий форму ребристых томатов и содержащий много

витаминов.

Перец моют, дают воде стечь, помещают его на 30–40 сек. в хорошо прокаленное масло, а затем – в холодную воду и тут же снимают кожицу, удаляют плодоножки и семенники. Перец можно консервировать и с кожицей. В этом случае плоды бланшируют паром или в кипящей воде 2–3 мин.

Подготовленный перец плотно укладывают в банки, на дно которых предварительно кладут пряности. На банку вместимостью 0,5 л необходимо 1 кусочек палочки корицы, 2–3 шт. гвоздики, 2–3 горошины черного перца, 3–4 горошины душистого перца, половину лаврового листа. Указанные пряности можно добавлять в маринад при его приготовлении.

Маринад готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют соль и сахар, кипятят смесь 10–15 мин., фильтруют через 3–4 слоя марли, выливают в чистую эмалированную кастрюлю, доводят до кипения и добавляют в нее уксусную кислоту.

Горячим (температура не ниже 95 °С) маринадом заливают банки со специями и перцем.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для пастеризации или стерилизации. Время пастеризации при 90 °С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 25 мин., 3 л – 40 мин. Во время пастеризации необходимо следить, чтобы температура воды не превышала 90 °С. Время стерилизации при 100 °С банок вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 20 мин. Стерилизацию проводят при слабом кипении воды.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Сладкий перец маринованный

Для маринования пригодны крупные мясистые нежные сладкие плоды перца. Основная ценность сладкого перца заключается в его высокой витаминозности.

Перед маринованием у перца удаляют плодоножки с семенами и моют в проточной воде. Очищенный перец бланшируют в кипящей воде 2–3 мин. и охлаждают в холодной воде.

На дно банки емкостью 1 л укладывают: перца красного стручкового 1 шт., лаврового листа 1 шт., чеснока 1–2 зубчика, листьев хрена, зелени и семян укропа, зелени петрушки, зелени эстрагона – по вкусу.

Перец печеный

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежего перца – 6,1 кг, растительного масла – 500 г, 5 %-ного столового уксуса – 300 г, соли – 70 г.

Отбирают зрелые плоды одинаковой окраски с мясистыми стенками. Перец моют холодной водой, дают воде стечь, натирают плоды подсолнечным маслом и пекут в духовке или на железном листе, поворачивая их несколько раз. В горячем состоянии их очищают от кожицы, удаляют плодоножки и семенники. Пригоревшую кожицу удаляют, промывая перец кипяченой и охлажденной до 45 ˚С водой.

Подготовленный перец плотно укладывают в чистые сухие банки, добавляют соль (7–8 г на банку вместимостью 0,5 л) и 5 %-ный столовый уксус (30 г на банку вместимостью 0,5 л), заливают горячим (температура 70 ˚С), прокаленным до появления белого дыма подсолнечным маслом.

Банки накрывают прокипяченными крышками и помещают в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 – 30 мин., 1 л – 40 мин.

Перед употреблением печеный перец выкладывают на тарелку, посыпают нарезанным кружочками луком, заправляют подсолнечным маслом и черным молотым перцем.

Бланшированный перец укладывают в банки целым либо каждый плод разрезают на 3–4 продольные дольки. Укладка должна быть плотной, чтобы между целыми перцами или кусками не было свободного места.

Нарезанный кусочками перец можно не бланшировать.

После укладки плоды заливают горячей маринадной заливкой (70–80 ˚С). Для приготовления маринадной заливки необходимо на 1 л воды, г: сахара – 40, соли – 40, уксуса 6 %-ного – 300. Банки стерилизуют при 90 ˚С: емкостью 0,5 л – 20, емкостью 1,0 л – 25 мин.

Грибы натуральные

Соотношение при закладке в банку вместимостью 0,5 л следующее: грибов – 370 г и заливки – 130 мл.

Наилучшими грибами для консервирования в натуральном виде являются белые грибы, шампиньоны, рыжики. Пригодны для консервирования также опенки осенние, подберезовики, подосиновики.

Отбирают грибы молодые с диаметром шляпки не более 4–5 см. Из натуральных консервированных грибов в домашних условиях впоследствии можно приготовить грибной суп, салат, обжаренные грибы.

Подготовленные грибы моют и проваривают в солевом растворе (30–40 г соли на 1 л воды) в течение 5-10 мин. Во избежание потемнения грибов в солевой раствор при варке добавляют 2–3 г лимонной кислоты на 1 л воды. После окончания варки посуду с грибами снимают с огня и сразу же погружают в холодную воду для охлаждения, чтобы они не разваривались.

Охлажденные грибы укладывают в подготовленные банки вместимостью 0,5 л и заливают заранее приготовленным рассолом, содержащим 30 г соли и 2 г лимонной кислоты в 1 л воды. При консервировании белых грибов и шампиньонов вместо воды используют профильтрованный отвар, в котором проварились грибы. Температура заливки должны быть не ниже 70 ˚С.

Наполненные банки закатывают, надевают скобы и стерилизуют при 105 ˚С в течение 90 мин. (с момента закипания рассола).

Шампиньоны, консервированные с уксусом

Заливка (маринад): 1 л воды, 3–4 лавровых листа, 8–10 горошин душистого или горького перца 2–3 бутона гвоздики, 5 ч. ложек сахара, 1 ст. ложка столового уксуса, чеснок, соль по вкусу.

При подготовке шампиньоны очищают, крупные грибы разрезают на части и по мере обработки вместе с мелкими укладывают в кастрюлю с 2 %-ным раствором соли, чтобы они не потемнели на срезах. Затем жидкость сливают, 20–25 мин. отваривают шампиньоны в чистой воде на небольшом огне, снимая пену и перемешивая, после чего откидывают их на дуршлаг.

Бульон фильтруют через 3–4 слоя марли, доводят до кипения, растворяют в нем сахар и соль, еще раз процеживают, чуть охлаждают (до температуры 85–95 ˚С) и добавляют уксус.

В банки наливают маринад (около 20 % их емкости), укладывают грибы, специи и чеснок (2–3 нарезанные пластинками дольки на пол-литровую банку). Сразу прикрывают банки прокипяченными крышками, стерилизуют при слабом кипении (пол-литровые – 15–20 мин., литровые – 20–25 мин.) и закатывают.

Помидоры соленые в маринаде

Так как соленые томаты нужно хранить в холодном помещении, что не всегда возможно, их можно замариновать и хранить при комнатной температуре.

Засоленные томаты тщательно промывают, отбрасывая плоды с белым налетом или с белыми точками.

В чистые сухие банки укладывают свежие специи. Пряные травы, которые укладывают при засолке, использовать не следует. Мелкие томаты укладывают в банки целыми, крупные можно разрезать на половинки или четвертинки.

Наполненные банки заливают горячим маринадом (температура около 80 °С).

Маринад готовят с уменьшенным количеством уксусной кислоты и соли.

В эмалированную кастрюлю наливают воду добавляют сахар и соль (соответственно 30 и 5 г на 1 л воды), смесь доводят до кипения, фильтруют через 3–4 слоя марли, нагревают до кипения и вливают в нее 1,5 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации.

Залитые маринадом банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 °С для банок вместимостью 0,5 л – 20 мин., 1 л – 25 мин.

После пастеризации банки герметически укупоривают и по возможности быстро охлаждают на воздухе или в холодной воде, но не на сквозняке.

Томаты маринованные «Ассорти»

На 1 кг подготовленных овощей необходимо: листьев хрена – 2 г, укропа – 50 г, листьев сельдерея и петрушки (пополам) – 4 г, стручкового красного горького перца – 0,2 г, лаврового листа – 1 шт., чеснока – 4 г. На одну банку вместимостью 1 л необходимо: ломаной корицы – 1 кусочек, гвоздики – 3–4 шт., душистого перца – 3–4 горошины, черного горького перца – 2–3 горошины, лаврового листа – 1 шт.

Для такого вида консервов рекомендуется брать овощи в следующем соотношении: мелкоплодные томаты – 67–70 %, мелкоплодные огурцы (корнишоны) – 30–35 %. Томаты, огурцы и зелень подготавливают так же, как при маринировании в других случаях.

На дно подготовленных банок укладывают мелко нарезанную зелень и пряности, затем – огурцы, а на них – томаты.

Наполненные банки заливают горячим маринадом, который готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают воду, нагревают ее, добавляют соль и сахар. Смесь кипятят 10–15 мин., фильтруют через 3–4 слоя марли, вновь доводят до кипения и вливают в нее необходимое количество уксусной кислоты.

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо приготовить 2,2 л маринадной заливки. Для этого необходимо 2 л воды, 100 г сахара, 105 г соли, 30 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 5 мин., 1 л – 8 мин., 3 л – 15 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают в прохладном помещении, но не на сквозняке.

Свекла маринованная

Для маринования отбирают корнеплоды с равномерной интенсивно-красной окраской, свежие, молодые, одинаковые по величине. Корень и верхнюю часть обрезают, плоды моют, бланшируют в кипящей воде в целом виде, не очищая от кожицы, так как при бланшировании в воде легко вымываются красящие вещества, и цвет свеклы становится блеклым.

В зависимости от размера свеклы время бланширования разное: для крупных корнеплодов – 45, для мелких – 30 мин.

Бланшированную свеклу очищают от кожицы, промывают в воде, нарезают кубиками, пластинками или ломтиками и укладывают в банки. На дно банки емкостью 1 л необходимо положить: 4–5 шт. перца душистого и столько же горького, 0,3 г корицы и 6 гвоздичек.

Уложенные продукты заливают горячей (70–80 °С) маринадной заливкой.

Все процессы с момента резки свеклы до заливки ее маринадом надо выполнять как можно быстрее, чтобы избежать потемнения свеклы.

Для приготовления маринадной заливки на 10 банок емкостью 1 л необходимо, г: воды – 3400, сахара – 200–300, соли – 120, уксуса 6 %-ного – 650–800.

Наполненные банки стерилизуют при температуре 100 °С:

емкостью 0,5 л – 12, емкостью 1 л – 15 мин.

Стерилизованный зеленый горошек

Для стерилизации пригодны сорта с крупными и гладкими горошинами. Горох собирают в стадии молочной спелости, когда семена уже полностью развились, но еще нежные и содержат наибольший процент сахара. Обработка горошка должна проводиться не позднее чем через сутки после его уборки, так как в нем быстро происходят изменения и его качество ухудшается. Стручки с более крупными семенами удаляют, так как они содержат большое количество крахмала и дают белый осадок в консервах.

Горошек моют под проточной водой и 2–3 мин. бланшируют в кипящей подсоленной воде. Более длительная бланшировка не рекомендуется, потому что семена сморщиваются, их оболочка лопается, а крахмал во время стерилизации переходит в рассол, который становится мутным и клейким.

Горячим горошек разливают в банки и сразу же заливают горячей водой, в которой он бланшировался. В воду укладывают 3 г лимонной кислоты на литр заливки. Банки наполняют на 1 см под горлышко и стерилизуют 80 мин.

Такие консервы из зеленого горошка можно использовать для приготовления мясных или других блюд или салатов.

Стручковая фасоль маринованная

Для маринования используют молодую, нежную, без сформировавшихся зерен и грубых нитей по бокам стручка фасоль. Мариновать можно зеленую и желтую (восковую) стручковую фасоль. После сортировки у стручков отрезают верхние и нижние кончики вместе с плодоножками и моют в проточной воде.

Маринуют и резаную фасоль, в этом случае ее разрезают на кусочки длиной 2–3 см.

Бланшируют стручковую фасоль в кипящей воде в течение 3 мин., а затем охлаждают в холодной проточной воде. Целую или нарезанную фасоль плотно укладывают в банки, хорошо утрамбовывая руками.

Капуста квашеная стерилизованная

На 10 килограммов шинкованной капусты – 250 г соли, 15 г сахара или меда, 10–20 лавровых лис тиков.

Все перемешать и плотно уложить в эмалированную кастрюлю или пропаренный бочонок. Накрыть чистым деревянным кружком, положить груз и выдержать в комнате в течение 3–5 дней. Затем разложить в литровые и трехлитровые банки, накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с подогретой до 80 °С водой. Литровые банки стерилизовать 40 мин., трехлитровые – 90 мин., после чего немедленно закатать.

Капуста краснокочанная маринованная

Из краснокочанной капусты можно приготовить очень вкусный маринад красивого вида. Для этой цели используют свежие, плотные кочаны, очищают их от покровных листьев, вырезают кочерыжку и шинкуют или нарезают квадратными кусочками размером 2–3 см.

Кусочки капусты перемешивают с солью (на 1 кг капусты 20 г соли) в эмалированном или алюминиевом тазу и оставляют на 2 ч. При этом капуста частично просаливается, из нее выделяется сок, и она становится менее упругой, что облегчает дальнейшую укладку ее в банки.

На дно банки емкостью 1 л кладут 2–3 шт. перца душистого и столько же горького и гвоздики, немного корицы и лавровый лист.

При укладке в банку капусту хорошо уплотняют и затем заливают горячей маринадной заливкой.

Для приготовления маринадной заливки необходимо на 1 л воды, г: соли – 20, сахара – 40, уксуса 6 %-ного – 300.

Залитые маринадной заливкой банки накрывают лакированными крышками и стерилизуют при 85 °С: банки емкостью 0,5 л – 20, емкостью 1 л – 30 и 3-литровые – 45 мин.

Цветная капуста

Для консервирования пригодна свежая плотная, без повреждений, капуста белого или кремового цвета.

Цветную капусту очищают от покровных листьев, разрезают на отдельные соцветия и моют.

Отмытые соцветия выкладывают в дуршлаг и бланшируют в кипящей воде – 3–4 мин., после чего охлаждают водой,

укладывают в подготовленные банки, заливают кипящим рассолом (из расчета 20 г соли на 1 л воды) и добавляют в банку вместимостью 0,5 л одну столовую ложку 5 %-ного уксуса.

Соотношение закладки: 60 % капусты и 40 % рассола.

Наполненные банки накрывают крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 60 ˚С водой и стерилизуют в кипящей воде: банки вместимостью 0,5 л – 35 мин. и вместимостью 1 л – 40 мин.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Овощная смесь в маринаде

Необходимые продукты: томаты (розовые или зеленые), огурцы, цветная капуста, лук, морковь, перец салатный зеленый или красный, чеснок.

Томаты выбирают мелкие круглой или сливовидной формы, с плотной мякотью и твердой кожицей, очищают от плодоножек и моют в проточной воде. Мелкие огурцы (длиной не более 6 см) моют и укладывают в банки целыми, а более крупные нарезают кружками толщиной 2–3 см.

Лук сортируют, очищают, отрезают корневую мочку и донце, моют в проточной воде и разрезают на 4–8 долек. Мелкий лук после мойки можно укладывать в банки целым. Морковь сортируют, моют, обрезают ботву, очищают от кожицы, ополаскивают и нарезают кружками толщиной 1 см. Цветную капусту очищают от листьев, разрезают на отдельные соцветия и моют. Перец сладкий или красный очищают от плодоножек, моют и режут небольшими кусочками. Чеснок очищают.

На дно подготовленных банок емкостью 1 л кладут 2–3 зерна перца и 3–4 гвоздички, в 3-литровую бутыль – по 6 шт. перца душистого и 16 гвоздичек.

При укладке овощей можно пользоваться соотношением, %: огурцов – 30, томатов – 25, капусты цветной – 20, лука мелкого или нарезанного – 15, моркови нарезанной – 5, перца салатного зеленого или красного – 5, чеснока – 4–8 зубчиков.

Подготовленные овощи плотно укладывают в банки рядами, а затем заливают горячей маринадной заливкой (70–80 ˚С).

Для приготовления маринадной заливки на 10 банок емкостью 1 л необходимо, г: воды – 3400, соли – 180–200, сахара – 180–200, уксуса 6 %-ного – 800.

Наполненные банки накрывают лакированными крышками и стерилизуют при 100 ˚С: банки емкостью 1 л – 9–10 минут и 3-литровые бутыли – 12–14 мин.

Лук маринованный

Для маринования пригоден лук «севок» или «выборок» диаметром от 1 до 3 см. Мариновать можно также и более крупные луковицы в целом виде или разрезанные пополам.

У лука отрезают корневую мочку и донце, очищают от верхних покровных листьев и моют в проточной воде, затем бланшируют в кипящей воде в течение 2–3 мин и быстро охлаждают в холодной проточной воде.

На дно банок укладывают лавровый лист, затем насыпают лук и заливают горячей маринадной заливкой (70–80 °С).

Для приготовления маринадной заливки для 3-литровых банок необходимо, г: воды – 1000, сахара – 50, соли – 50, уксуса 6 %-ного – 300.

Залитые банки накрывают лакированными крышками и стерилизуют при 100 °С: банки емкостью 0,5 л – 5, емкостью 1,0 л – 7 мин.

Маринад «Осень»

Маринад «Осень» представляет собой смесь измельченных соленых овощей – огурцов, томатов, лука и салатного перца с добавлением специй и маринадной заливки. Измельчение овощей дает возможность использовать все отсортированные из-за каких-либо механических повреждений или неправильной формы соленые овощи.

Перед измельчением соленые овощи вымачивают в течение 3–4 ч в холодной чистой воде, затем нарезают кусочками размером 2–3 мм. На мясорубке измельчать овощи не рекомендуется, так как при этом могут быть большие потери сока и овощи могут приобрести металлический привкус.

После стекания жидкости нарезанные овощи помещают в эмалированный таз, добавляют соль по вкусу и нагревают до кипения при постоянном помешивании.

Соотношение нарезанных овощей при смешивании на одну банку емкостью 0,5 л, г: огурцов – 200, томатов зеленых – 100, лука – 50, перца сладкого красного и зеленого – 50.

Массу снимают с огня и добавляют к ней измельченные в порошок пряности и маринадную заливку, после чего все хорошо перемешивают.

На одну банку емкостью 0,5 л необходимо добавить $^1/_4$ ч. ложки корицы и по $^1/_2$ ч. ложки перца душистого, горького и гвоздики.

Рецептура маринадной заливки на одну банку емкостью 0,5 л: уксуса 6 %-ного – 75–80 г и сахара – 25 г.

Горячую смесь расфасовывают в банки емкостью 0,5 л, накрывают лакированными крышками и стерилизуют при 75–80 ˚С 20–25 мин.